F. Vincenzo Corrado

IL CREDENZIERE DI BUON GUSTO

OPERA MECCANICA

DELL' ORITANO

VINCENZO CORRADO

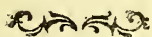
SECONDA EDIZIONE

ACCRESCIUTA, E MIGLIORATA.

NAPOLI MDCCLXXXIX.

NELLA STAMPERIA DI MICHELE MIGLIACCIO.

LO STAMPATORE

Agli Amici e cortesi Leggitori.

QUando i Libri escono alla luce la prima volta, ancorchè parto siano di purgate menti, e di risaputi Uomini, pure al nome di qualche autorevole Persona soglionsi raccomandare, onde dalla malignità, e dalle ingiuste censure vengano i medesimi con gli Autori loro affrancati. Ma come poi cotesti Libri già si abbiano il credito stabilito, non fa uopo, che chieggano particolar protezioni, essendo entrata la comune stima, ed opinione a proteggerli. Nel novero di essi non l' ultimo luogo debbon tenere i Libri composti, e dati finora alla luce dal famoso Oritano Vincenzo Corrado, il quale sortiti avendo dalla Natura vivacità d' ingegno, chiarezza d' idee, felicità di espressioni; e da uno de' suoi Maggiori, qual si fu il rinominato nella Republica delle Lettere Quinto Mario Corrado, ereditato avendo un' amore immenso per l' ogni sapere, si han meritata la commendazione universale, e si hanno da se aperta la strada per farsi accogliere da quella porzione di Gente ancora, che troppo è diversa da noi, ed anche da quella, che fino a questo tempo portava il primato nel Magistero di quelle materie, delle quali cotest' Oritano ha impreso singolarmente a trattare. La continuata estrazione di tali Libri ha prodotta e produce di continuo la penuria di essi nella Italia nostra. Si dovette quindi da me fare prestamente la terza Edizione del *Cuoco Galante*, quale Opera ricentissima fu anche dell'

dall' Autore arrichita. Ora non potendo a resistere alle continue ricerche dell' altra Opera Meccanica di detto Autore, che ha per titolo il *Credenziere di Buon Gusto*, sono stato nella positiva necessità di farne questa seconda Edizione, che avrà più felice incontro della prima, pèr cagione delle brillanti Aggiunzioni, e nuove capricciose invenzioni appostevi dalla di lui Maestra mano. Accoglietela dunque con amore corrispondente al desiderio, che Voi avevate. Saziativi del piacere, che l' Opera per se medesima vi porge. E vivete felici.

PRE-

PREFAZIONE.

I. F*Ra le Arti meccaniche, e singolari, che hanno fiorito mai sempre, e seguitano tuttavia nel Mondo a rendersi utili, e giovevoli alla Società, ed al Genere umano, secondo il parere di non pochi Eruditi, devesi il primato, e la gloria alla tanto necessaria, ed in se stessa nobilissima* Arte del mangiare. *Nè senza fondamento, e ragione; poichè, con questa il Mondo tutto vive: con questa, allegri si menano, e contenti i giorni della vita; e da questa dipende il principal piacere dell' Uomo, come quello, che dalla Natura fu stabilito a ben vivere, a godere, e gustare secondo il suo genio, e volontà, quanto di bello, di soave, di dilettevole, per solo uso, e delizia sua, è stato creato su la Terra.*

II. *Quest' Arte del mangiare, per l' eccellenza dell' uso, e della invenzione, dal rinomato Montagna si diffinisce in iscorcio:* La Scienza della Gola. *E con tale diffinizione, tutto ciò, che appartiene al meccanismo della* Cucina, e della Credenza, *il citato Autore, comprender volle, e racchiudere insieme.*

III. *Ne' primi secoli del Mondo, sì fatti nomi di* Cucina, *e di* Credenza, *erano totalmente sconosciuti, ed ignoti; a cagion che, si nutrivano allora gli Uomini di latticinj, di mele, di frutta, e di pane cotto sotto la cenere. E senz' altro raffinamento vissero contenti per lungo tempo* di questi soli benefizj della Natura. *Indi cominciarono a poco a poco ad usare delle carni bol-*

li-

lite, fritte, arrostite, ed anco de' Pesci cotti nell' acqua; e nel tempo stesso la moderazione, la temperanza, e l' naturale appetito, regolava il tempo, ed il numero delle loro Tavole.

IV. *Ma questa temperanza non fu di lunga durata. L' abito di mangiare sempre le stesse cose, e quasi apparecchiate dell' istessa maniera, partorì il disgusto: il disgusto fece nascere la curiosità: la curiosità, fece fare delle sperienze; e la sperienza, generò in fine la sensualità. L'Uomo gustò, assaggiò, diversificò, scelse a talento; dal che derivò nel decorso de' tempi, a farsi un* Arte positiva, *e* meccanica, *di quell' azione, ch' era prima sul principio, la più semplice, e la più naturale.*

V. *Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri Popoli, furono i primi, che s' impiegassero nella* preparazione delle vivande, *adattate alle produzioni del loro clima. Il commercio ne portò l' uso a' Convicini. E così, la voluttà, l' abbondanza, la varietà, e la delicatezza delle Tavole, passò dall'Asia, alla Persia, alla Grecia, e quindi agli altri Popoli della Terra, e venne in seguito* quest' Arte, *stimata cotanto necessaria, importante, ed onorevole in quei tempi, che per puro genio, e piacere, venne anche esercitata da' primi Signori, e Monarchi della rimota Antichità, come potrà osservare, chi ha desiderio, e volontà di leggere, nell' Economia del Cittadino in Villa l' erudito Vincenzo Tanara.*

VI. *I Romani divenuti ricchi, e potenti, scossero ancor essi il giogo delle antiche loro Leggi; e lasciando da parte la vita frugale, e sobria, si diedero in appresso con tanto lusso alla varietà, e buon gusto de' cibi, che sorpassarono qualunque altra Nazione. Quindi da'Romani veramente ebbe principio la sontuosità, la dilicatezza, la numerosità, e sopratutto, la più sorprendente magni-*

gnificenza delle Tavole. E da' Romani ancora venne l' uso, al riferire di Seneca, della moltiplicità de' servizj, lo stabilimento de' Bottiglieri, de' Maestri di casa, de' Scudieri, de' Scalchi, ed in particolare de' Cuochi, e de' Credenzieri, facendo spese esorbitantissime per lo stabilimento di quest' ultimi al diloro servizio.

VII. *Nel tempo di Augusto, i Siciliani, superarono tutti gli altri nel meccanismo della Cucina, e della Credenza. Per la qual cosa, non vi era allora in Roma Tavola alcuna dilicata, e voluttuosa nelle vivande, che servita non fosse da Gente di questa Nazione. Ond' ebbe a dire quel famoso Crattino, riferito da Ateneo, che nell' avvicinarsi a qualche Cucina Romana, sentendo la varietà, e la soavità fragrante di tanti odori, ond' era cosperso quel luogo, soleva enfatico esclamare, e dire a Circostanti: O quì abita un Menante di odori, o pure un Cuoco Siciliano.*

VIII. *Gl' Italiani adunque ereditarono i primi il resto della Cucina Romana. Gl' Italiani stessi ne fecero poi conoscere la scienza a' Francesi, i quali per la vivacità del loro talento, se ne impadronirono ben presto, e sorpassarono ancora i loro medesimi Maestri.*

IX. *Dallo studio di tante Genti, e Nazioni del Mondo applicate al meccanismo della Cucina, e della Credenza, nacque la celebre invenzione di far cambiare figura a tutt' i bocconi, che si vogliono apparecchiare: d' imitare con ingegnosa, vaga, e signorile maestria di lavoro i più rari prodotti della Natura; e di portar su le mense de' Cavalieri, e de' Principi la forma, la struttura, ed il sapore eziandio di quelli animali, di quelle frutta, e di quegli altri commestibili,* l'uso de' quali, *il clima, o la stagione vieta talvolta alla ingordigia, e all' appetito degli Uomini.*

X.

X. *Dallo studio ancora sopra di quest' Arte così comune oggi giorno, n' è nata la grande utilità di tante preparazioni in rapporto alla conservazione degli alimenti, che ha meritato giustamente tutta l' attenzione, e tutta la lode de' Fisici. Si legge di* Apicio, *che viveva sotto l' Imperadore Trajano, di aver trovato il segreto di conservar fresche per lungo tempo le ostriche. E di fatti, ne inviò egli dalla nostra Italia a questo Principe fin nel Regno de' Parti, ove allora si ritrovava, ed erano ancora sanissime, quando quelle vi giunsero. E dalla lettura delle antiche, e moderne Storie, distintamente potrà ravvisare l' erudito Lettore, che al pari delle ostriche, fu inventata l' arte di saper conservare fresche le carni, i pesci, le frutta, e qualunque altro genere di commestibili, che servono alla delizia, alla voluttà, ed al piacere dell' Uomo.*

XI. *Mia intenzione non è quì certamente di ragionare del modo, o dell' uso di così fatta conservazione degli alimenti per mezzo del meccanismo di quest' Arte così utile, e vantaggiosa alla Società; poichè lungo sarebbe il rapportare le tante, e diverse maniere inventate a bella posta per disseccare ne' commestibili le Parti mucillaginose, che tendono alla corruzione de' medesimi. E poco per altro importa il descrivere in questo luogo, o che si facci la* Preservazione *suddetta a fuoco lento, e dolce; o al calore del Sole; o vi si arrivi per mezzo delli gelati, e delle tavolette di carne; o per la unione degli aromi, de' succhi di cedro, o di limone, e di qualsivoglia altra spezie di acido vegetabile. O si facci finalmente per mezzo di que' sottilissimi sali, ed acidi volatili, mischiati nel tempo stesso con un olio molto denso, e balsamico, onde pregni, e composti sono* i fumi, *che escono da' corpi accensibili, che ne' nostri camini si consuma-*

mano giornalmente dal fuoco. Dico solo però, che questi alimenti, o si considerino per rapporto al Regno vegetabile, o per rapporto al Regno animale, non altrove, che da quest' arte meccanica, e industriosa riconoscono la conservazione intiera, e perfetta nel diloro essere; e questa non già per lo spazio di pochi, e brevi giorni; ma per mesi intieri, e per anni; con tanto vantaggio, e beneficio de' Popoli, così per riparare talvolta a' danni della poca fertilità de' loro Terreni, come altresì per sollievo di tante povere Genti ne' lunghissimi viaggi di mare, che soventi volte intraprendono.

XII. Passando ora dall' uso, e dal modo di conservare gli alimenti, a dir qualche cosa, benchè in iscorcio, circa il metodo o di ben condire, e preparar nella Cucina le vivande; o di ben legare, di cuocere, e di gelare a proporzione tutto ciò, che si appartiene all' uso della Credenza, dati queste tanto necessarie nella persona di un eccellente Cuoco, di un Credenziere di buon gusto. Io sò molto bene, che sia questa una cosa molto difficile, atteso il sopraffino dilicatissimo senso de' moderni Signori; per contentare i quali si ricerca non solo una gran pratica di questi Mestieri; ma ancora una fantasia acuta, e creante, per conoscere la natura, e qualità delle cose, ed il genio ancora, e la inclinazione de' Commensali, per poter incontrare il diloro piacere.

XIII. Nè quella sorte di discernimento è propria, e proporzionata per tutti; poichè non tutti riflettono, onde derivi la strana volubilità, e diversità d' idee, di appetiti, d' inclinazioni, che in ciaschedun Uomo, tratto tratto si ammirano. Per capir questa, bisogna premettere, che il Corpo Umano, secondo il sentimento de' Fisici, è di struttura elastica, irritabile, ed a diverse

ſenſazioni ſoggetto : E da queſto ne naſce nell' Uomo la perpetua diſſomiglianza delle ſue idee , de' ſuoi guſti , e de' ſuoi appetiti ; mercecchè , la ſtruttura , ed organizzazione della machina dell' uman Corpo , eſſendo diſpoſta a guiſa di un Muſical' Iſtrumento , compoſto d' infinite Corde infinitamente dilicate , e mobili , e capaci tutte d' infinite ſenſazioni , e d' infiniti movimenti ; perciò , per Legge Fiſica del Moto , è capace l' Uomo di ricevere una infinita diverſità , e quindi una infinita diſſimilitudine d' idee , le quali producono altrettanti varj , e diverſi giudizj .

XIV. Da queſto ſodo , e ragionato principio , non ſi penerà punto a capire , che talvolta , per eccellente che ſia una vivanda , o qualunque altra ſpezie di manipolazione, tanto appartenente alla Credenza, che alla Cucina, non a tutti riuſcirà di guſto , e piacere , perchè dalla varietà , e diverſa ſenſibilità de' Corpi di coloro che ne fanno l' uſo , può derivare la diverſità de' particolari loro genj , diſcordi talvolta , e contrarj .

XV. Contuttociò nel primo mio Libro appartenente ad una parte del mangiare , addetto propriamente alla Cucina , che per comando de' Grandi , diedi alla luce quì in Napoli nella Stamperia Raimondiana nel 1773. ſotto il Titolo del Cuoco Galante , m' ingegnai di diſtinguere la materia , per quanto mi fu poſſibile , in Trattati , e Capitoli , e diedi una vaſta cognizione di varie coſe appartenenti al guſto cucinario . Diſtinſi , e notai in quello una quantità , e varietà di vivande , parte ſemplici , e parte compoſte . Ed a ſolo fine di ſoddisfare il guſto , ed il genio degli Uomini , condir mi piacque la maggior parte di quelle , con verdi cime di erbe odorifere , e grate , piuttoſtochè con gli Aromi ; e fatte in modo da dar guſto all' iſteſſo guſto . Penſai di contentare con det-

ta

ra mia fatica, *i Scalchi*, *i Cuochi*, *ed i Signori Commensali*. Li Primi, *per formare l' idea di ciò, che devono a' Cuochi ordinare, in occasione di Pranzi, e di Cene nella varietà delle stagioni, e per formare anche l' idea di ben situare, e distribuire in Tavola le vivande*. Li secondi, *per aver pronta la qualità, e diversità delle robe commestibili secondo il loro mese; e la maniera ancora di prepararle, e servirle*. *Ed i Signori Commensali infine, per aver con che pascere la loro grande idea nel vedere, e molto più nel gustare le tante varie, e diverse Vivande*.

XVI. *Mi lusingo, che il detto mio Libro, abbia incontrato il genio, se non di tutti, (ch' è sempre difficile), almeno di molti; giacchè lo spaccio grandissimo, che se n' è fatto nel giro di breve tempo, e le richieste, che tutto giorno se ne fanno, mi hanno obbligato a farne in fretta la seconda Edizione in quest' anno* 1778., *con l' aggiunta di altre capricciose Vivande, che ho poste nel fine de' loro particolari Trattati*. *E queste ancor furono maggiormente accresciute in altra terza Edizione, che per mancanza di copie, da me fu fatta nel* 1787.

XVII. *Anche per comando de' Grandi nella medesima Stamperia Raimondiana nel* 1778 *diedi alla luce la sequente Opera, che per lo spaccio fattone, ritorna per la seconda volta in luce, ma più gaja, perchè migliorata ed accresciuta*. *Questa appartiene ad un' altra parte del mangiare, ed addetta al solo uso della Credenza, co 'l Titolo:* Il Credenziere di buon gusto, *nella quale in* 8. *Trattati, e questi, divisi pure in Capitoli, con quel Metodo, brevità, e chiarezza, che si è potuto, ho esposto quanto si vede*.

XVIII. *Stia però avvertito chi legge, che siccome nella prima mia Opera non ho parlato, che da semplice Cuoco, così nella presente, non mi diporto, che da semplice Credenziere. E come tale, ragiono solamente a coloro, che, o Dilettanti sono, o Professori intendono farsi di quest' Arte. Mi ho preso la pena, ed ho intrapresa questa nuova fatica per istruire la Gioventù a rendersi abile, ed idonea per il servizio de' Grandi, e darli gusto, e piacere; mentre io per comando de' medesimi lo diedi allora alle stampe, e lo rimando adesso il presente Libro, il quale insieme coll' Autore vieppiù al di loro merito, e per il diloro servizio lo consacro, e lo ascrivo.*

XIX. *Nel primo Trattato adunque di questo Libro della Credenza, ho dato cominciamento* dallo Zucchero, *ch' è la base fondamentale, e quasi dissi, l'unico necessario ingrediente di tutti i lavori appartenenti al Meccanismo della Credenza. Dello Zucchero, non v' è dubbio alcuno fra gli Eruditi, che gli Antichi ne avessero la cognizione, e se ne servissero. Oggi giorno però, l'uso di questo sale benefico della Natura, e moltoppiù esteso; che non era fra gli Antichi. E non è poco certamente quello, che si consuma da' Credenzieri, e nelle Sorbetterie.*

XX. *Dal chiarito Zucchero, se ne formano i Giulebbi, e questi entrano benissimo nella dose de' Gelati, nelle Pozioni calde, nelli Rosolì ec. secondo il genio particolare dalle Persone. Ma senza estendermi di vantaggio su di questo punto, al medesimo loro genio, mi rimetto.*

XXI. *Nel secondo Trattato ho esposta la maniera di fare Sorbetti varj, ed altre sorti di Bevande agghiacciate. L' uso di queste Bevande è pure antichissimo, e trae quasi la sua origine sin dal tempo stesso, in cui*

gli

gli Uomini (*lasciando in abbandono la vita rustica* , *e selvaggia* , *che menavano fra le campagne*) *pensarono alla società* , *ed alla vita civile dentro le Città* , *ove finalmente si ritirarono* , *per convivere insieme*.

XXII. *Ne' primi tempi della creazione del Mondo* , *vivendo gli Uomini fra le foreste* , *siccome per l'uso necessario de' loro corpi* , *eran contenti* (*riguardo al cibo*) *de' soli naturali alimenti* ; *così riguardo al bere* , *contenti furono pure dell'acqua limpida* , *e pura* , *che scorreva ne' fiumi* , *o dalle cristalline fontane* , *senza punto curarsi* , *se l'acque stesse* , *fresche fossero* , *o calde*. *Ma rinserratisi poi nella Città* , *e datisi intutto all'uso dell'armi* , *e delle guerre* , *appena si accorsero* , *che l'acqua fresca aveva più attività della calda per conservarli la forza* , *ed il vigore* , *le sole* bevande fredde *incominciarono ad usare*. *Il primo sollievo a rinfrescare il calor delle loro viscere* , (*come nota l'erudito Dottor D. Filippo Baldini nel suo saggio Medico-Fisico intorno a' Sorbetti*) *in altro non consisteva* , *che nel mettere in vasi pieni di qualche fluido* , *ne' Pozzi*. *Indi* , *non contenti della freschezza de' Pozzi* , *cominciarono ad usare il freddo della neve* , *e de' ghiacci* , *anche in tempo d'Inverno* , *come nota Plinio*. *Ed il grande Alessandro fu il primo ad inventare* le fosse *nelle campagne di Macedonia* , *chiudendovi la neve co' rami di quercia* , *per averla pronta a suo comodo* , *e piacere*. *Così a poco a poco introdottosi l'uso de' gelati* , *s'inventò* la preparazione de' Sorbetti *con tanto gusto di chi se ne serve* , *che si può dire nel tempo d'oggi* , *di essere i Sorbetti la delizia di tutto il Genere umano*.

XXIII. *Nel* 3 , 4 , *e* 5 *Trattato ho posto varie composizioni di Dolci* , *in Forno* , *in Stainato* , *e Confettura* ; *Frutt' in Composta* , *Canditi* , *e Graniti* , *Marmellate di Frutta* , *di Fiori* , *e Confezioni*. *Questi oltre al particolar*

godi-

godimento del Palato nel mangiarli, servono di un ornamento brillante, e vistoso assai per li Desert nelle mense de' Grandi; e spezialmente in quelle stagioni, che da loro stesse, o sono scarse, o prive totalmente di frutti.

XXIV. *Nel 6 Trattato, ho dato il modo di fare l'Essenze, li Spiriti, e li Rosolì di diverso genere. L'uso di questi, sebbene non è antico assai, a' giorni nostri però, si è reso tanto celebre, ch' è divenuto anche ad ogni ceto di Persone, familiare ed in abuso. Sì fatti Liquori vengono chiamati sott' altro nome,* Acquavita; *quasi acque di vita, perchè giusta il sentimento del Mattioli, Stefani, Duodenei, ed altri quando se ne fa sobrio uso, giovano all' Uomo in moltissime cose; ma a parer mio, servono non poco per dar gusto al palato, ed a rallegrare lo spirito.*

XXV. *Nel 7. Trattato, dò l' idea di varie acque di odore, di aceti, e di profumi. L' invenzione di tutte tre queste sorti, vanta al pari delle prime, una troppo rimota antichità: Gli aceti, e profumi, come preservativi de' corpi, e delle cattive influenze dell' aria. E le acque di odore, come sollievo de' poveri ammalati, ed in particolare, come l' unico specifico da mantenere nel bel sesso la leggiadria, la morbidezza, la venustà, e la bianchezza de' corpi.*

XXVI. *Aveva pensato di aggiungere un altro Trattato de' vini. Ma siccome in questa sorte di bevande, più che in ogni altro genere, varj sono degli Uomini i gusti, e gli appetiti, così al loro medesimo sentimento, mi rimetto. Vieppiù, che della varia qualità, e discernimento de' vini, molti, e molti hanno scritto; ed in particolare l' eruditissimo, e non mai bastantemente lodato Francesco Redi nel suo* Bacco in Toscana; *e l' eloquente de' giorni nostri in questa Città Signor D. Luigi Serio nel suo Bacco in Mergellina.*

XXVII.

XXVII. *Nell' 8. Trattato, ho riserbata l' idea da disporre* 12. Deserts, *per tutt' i mesi dell' anno, e variarli secondo le disposizioni della Natura, i prodotti de' mesi, e loro segni Astronomici, ed in vago Rame, per il mese di Maggio, ne ho dato anche un disegno, che servirà d' istruzione, e di regola per il resto degli altri mesi.*

XXVIII. *Desert, secondo il suo vero significato,* è l' ultimo servizio sopra la Tavola, *guarnito di frutti, di canditi, e di altri saporiti erbaggi. Varrone, Cicerone, Orazio, ed Ovidio han chiamato il Desert:* Mensa seconda, *per la ragione, che i Romani cambiavano dopo il mangiare la Tavola; e poi la seconda Tavola era destinata per li frutti, per le canzoni, per i cantici, e per le libazioni; mentre finito il mangiare, il diloro trattenimento in altro non consisteva, che mangiar simili cose, e bere.*

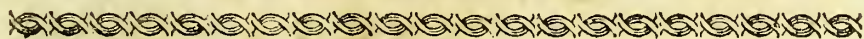
XXIX. *Il diloro Desert non recava meno di diversità, e di magnificenza, che gli altri diloro serviggj, anzi erano ancora questi molto più brillanti. Verso la decadenza della Repubblica, le Femine partivansi dalla* prima Tavola, *quando compariva* la seconda del Desert, *al riflesso, che questa terminava talvolta in spettacoli, ne' quali l' onestà non permetteva al bel sesso di prendere parte. Oggi giorno non v' è bisogno di simili riserbe, per essere andati totalmente in disuso i spettacoli degli Antichi; e tanto i Maschi, che le Femine, godono dopo la prima Tavola, dell' amenità, soavità, e brillante squisitezza delle composizioni de' Deserts, che sono il compimento delle fatighe de' Cuochi per ciò che riguarda alla prima Tavola: e per la seconda Tavola, sono la più bella galanteria, che per il gusto de' Convitati, per gloria e signoria de' Padroni, possono preparare, e disporre i moderni Credenzieri.*

XXX.

XXX. *Altro or non mi resta, che di prevenire l' amico, e cortese* Lettore, *che l'invenzione delle vivande, e la varietà delle preparazioni appartenenti all' uso della Cucina, e della Credenza, allora finirà, quando non vi saranno più viventi nel Mondo: e quello sarà più eccellente Cuoco, o più rinomato Credenziere, il quale saprà più inventare, e si saprà accomodare al gusto semplice, e dilicato, e non già alla quantità delle cose; poichè molte volte ho osservato colla sperienza, che ha dato più gusto un Cuoco, un Credenziere con piccole cose semplicemente preparate, che altri non han fatto colle cose più dilicate, e più rare. Procurino dunque i Professori di quest' Arte, d' inventar sempre cose nuove, e pellegrine, e stiano sicuri, che saranno sempre li più graditi, e stimati;* giacchè la Novità *ha fatto sempre spaccio nel Mondo, ed ha piaciuta, e piace. E tengano infine per certo, che molti mangiano più con le orecchie, che con la bocca. Ond' ebbe a dire Ateneo, che le* migliori preparazioni siano quelle dell' Arroganza: *Cioè quelle, che con più ampiezza di parole, e con maggior vivacità, ed energia vengono ingrandite, ed esaltate.*

IN-

TRATTATO I.

DEL MODO COME GIULEBARE ZUCCHERO, FORMAR GIULEBBI VARJ, E POZIONI CALDE.

CAPITOLO I.

Dello Zucchero, e Giulebbi.

OGnun sa, che lo zucchero è natural prodotto delle piante., ma estratto però, e reso nella maniera, che si vede con grande ajuto dell' arte, e perciò di varie qualità si rende. Considerar si può pur anche lo zucchero come una specie di sale essenziale, di cui ai nostri tempi, e dalla nostra nazione in particolare, se ne fa un gran consumo,

e ciò

e ciò non ostante l'arte di raffinarlo è ancor suscettibile di ricevere molto miglioramento dalla Chimica. Il migliore che al presente trovasi è quello di grana bianca, lucida, e soda; e di questo io intendo parlare nel presente trattato, riserbandomi di far parola ancor delle altre qualità quando occorrerà di adoprarle.

Per chiarire o sia giulebare quattro libre di zucchero. In uno stainato di rame si mettano libre quattro di acqua con una chiara d'uovo, sbattendola bene con frullo, poi si metterà lo zucchero mescolandolo con la chiara, ed acqua, e su di un fornello acceso si farà bollire. Si procurerà, che nella bollizione alzi con la spuma ogn'immondizia: e quando si vede, che il bollore incomincia a rompere la spuma, si tirerà lo stainato indietro, e si farà lentamente bollire per poco; dopo se ne caverà la spuma e si colerà per un panno di lana. Di questa maniera si chiamerà Giulebbe lungo. Si tornerà di nuovo su 'l fuoco a bollire, e la minore sua densità chiamasi consistenza di Giulebbe, ch'è quando in esso attuffandoci una mestola ed alzandola, cali d'un liquido vischioso, e la maggiore di Manuscristo, e questa si conosce quando le punte delle dita in esso bagnando restino quasi tra loro attaccati; e perchè talvolta in questa maggior consistenza occorrerà aggitarlo con mazzarello di legno, o mestola per renderlo bianco e morbido, quest' azione chiamasi stangheggiare. Vi è inoltre altra cottura più forte, la quale chiamasi Caramella; e di tutti cotesti gradi di cottura se ne parlerà con piú chiarezza secondo la bisogna porterà nelle cose da fare.

Avvertimento per i Vasi di rame.

I Vasi di rame si dovrebbero escludere; ma per cagione dei due ultimi descritti giulebbi son costretti i Credenzieri a servirsene e senza punto di stagno ancora; poichè se stagnati fossero si fonderebbe mentre la densa cottura dello zucchero si aspetta. Vero è, che nello zucchero, considerato da se solo, non sentesi ne parte acida, ne grassa, che son le due cose che tirano la parte velenosa del rame; ma è pur anche vero che qualunque cosa si metta a fuoco nel rame, o che nel rame si tenga, sempre le parti ramiginose son tirate dalla cosa che vi si mette.

Ma

Ma se poi nello zucchero vi si mettesse un qualche sugo acido, allora non basterebbe neppure il vase stagnato; poichè per quanto sia intieramente e perfettamente coverto di stagno, l' azione dell' acido è sempre disposta a tirare veleno, siccome veleno ancora nello stagno trovasi, per quella parte di arsenico, che vi si contiene. E quando anche non entrasse che stagno purissimo nella stagnatura, l'azione sola del fuoco, che impiegasi a giulebare è fortemente disposta ad aggire sopra dello stagno, che posto in dissoluzione scopre il rame, e somministra un potentissimo veleno.

Bisogna dunque evidare, per quanto si può, li vasi di rame, particolarmente quelli non coverti di stagno, che se bene non possonsi escludere per la densa e stretta cottura dei già detti giulebbi, almeno si procuri a non farci in essi raffredar cosa, ma subito terminata la bollizione, versar tutto in vase di creta verniciata, ove molto bene si conserva, e punto di nocumento non dà.

Delli Giulebbi.

I Giulebbi si fanno dello zucchero in grana, sciolto e tirato a cottura di manuscristo, rendendoli varj con fiori, frutta, radiche, semi, e succhi di vegetabili freschi e teneri; e questi si compongono, chi per macerazione, chi per infusione, e chi per decozione, delle quali maniere se ne parlerà con chiarezza.

Giulebbe di Viole, o Boragine senza fuoco.

In un vase di creta, o vetro si dispongano quattro libre di fiori di viole o boragine tramezzate con due libre di zucchero fino in polvere, facendole così macerare per quattro giorni in luogo fresco: dopo si passerà il giulebbe, così preparato, per un panno di lana con soppressarlo bene, acciò tutto il succo i fiori tramandino; e ciò fatto se ne farà uso.

Degl' istessi in altra maniera.

Una libra di fiori, si metta in un vase di vetro con una libra di zucchero in polvere, ed altra d' acqua calda, e si lasci stare al sole per un giorno; dopo si aggiunga altra libra di fiori, e nel terzo giorno altra, con mezza di zucchero, e mezza d' acqua calda, e chiuso bene il vase si lascerà così per altri otto giorni, scuotendolo due volte al giorno. Si passerà dopo per un panno di lana ed in un bacile, il giulebbe, e coverto d'un velo si

tornerà al sole per quattro giorni, che addenzato si conserverà ad uso.

Dell' istessi in altra maniera.

Dentro un vase di vetro si mettano quattro libre di detti fiori con libre due di zucchero fino, e libre due di acqua, e chiuso bene si metterà dentro altro vase di rame con acqua a bollire sintanto, che i fiori sieno disfatti ed il giulebbe addensato. Ciò fatto si leverà dal fuoco il vase di rame, lasciando dentro quello di vetro a raffreddare, per poi passare il giulebbe per panno di lana sospeso in aria, acciò pian piano goccioli in altro vase, dal quale si passerà a conservare nelle bottiglie di cristallo.

In altra maniera.

Si estragga mezza libra di sugo di viole, e si unisca con una libra di giulebbe. Si tornerà a fuoco, si farà stringere, e si terrà ad uso.

Giulebbe di Rigolizia.

Once sei di radici di regolizia rotte e schiacciate, si mettano a bollire in vase di creta con quattro libre di acqua sinchè cali la metà; dopo si farà raffreddare, e passandosi per un panno, si metterà in un stainato con una chiara d' uovo montata e libre due di zucchero, facendola bollire e chiarire con alcune gocce di succo di limone; e quando sarà alla cottura di manuscristo, sarà fatto il giulebbe.

Giulebbe d' Anisi.

Schiacciate due once di anisi, e messi in un vase di vetro con due libre d' acqua tra le ceneri calde sintanto, che siasi bene incorporata di quel senso, si colerà dopo detta acqua per panno, e si metterà nello stainato con la chiara d' uovo montata, e libre due di zucchero, facendole bollire, e chiarire per formarne il giulebbe alla cottura di manuscristo.

Giulebbe di Cedro.

Chiarite due libre di zucchero quasi a consistenza, si metteranno in un vase con oncia una di corteccia di cedro rapata ed una foglia dell' istesso, e dopo un' ora si passerà per panno e si farà lentamente su 'l fuoco addenzare.

Giulebbe di Salvia o Tè.

Caldo un lungo giulebbe di due libre di zucchero, si metta in un vase di creta con un' oncia di foglie di salvia, o tè, lasciandole per un' ora in infusione, e dopo per panno di lana il giulebbe passando, si tornerà al fuoco per tirarlo alla solita cottura.

Giulebbe di semi di Meloni.

Pulite dalla corteccia, e lavate con acqua di fior di aranci due oncie di semi di meloni, si pesteranno in mortajo bagnandoli di tanto in tanto con la stess' acqua, sinocchè sottilmente così

così ridotti, si passeranno poi per setaccio, e si uniranno col zucchero giulebato, e tirato alla cottura suddetta.

Due once di cannella in pezzi si mettano in una boccia di vetro con libre due di zucchero in giulebbe lungo, e si facciano bollire dentro un vase di rame con acqua, fermando la boccia con panno acciò non versi, e quando si conoscerà che il giulebbe si è addensato, allora si caverà, e si passerà per colatojo di rame per conservarsi ad uso. Giulebbe di Cannella.

Giulebbate due libre di zucchero, e tirate alla densa cottura di manuscristo, vi si metterà una libra di fragole stemperate con acqua di cannella, e passate per setaccio; e deposto il tutto in una boccia, si metterà al sole per qualche giorno, acciò vieppiù si addensi. Giulebbe di Fragole.

Si mettano in una boccia di vetro due once di caffè, abrustolito e macinato con due libre d' acqua bollente, e tra le ceneri calde si lascino per qualche ora; dopo in uno stainato, passando per panno di lana l' acqua, vi si metterà una chiara d' uovo con libre due di zucchero, e si farà bollire per chiarire il giulebbe, ed addensarlo. Giulebbe di Caffè.

Con un lungo giulebbe di libre due di zucchero si fa bollire un manipolo d' erba capel-venere, e quando sarà addensato si passerà per setaccio, e sarà fatto. Giulebbe di Capel-Venere.

Freddato che sarà detto giulebbe di due libre di zucchero, vi si metterà rapata la corteccia di un arancio di portogallo con il suo succo, e mescolato il tutto si lascerà un giorno, per poi passarlo per panno, ed addensarlo alla sua cottura. Giulebbe di Aranci di Portogallo.

Schiacciate, che saranno due libre di pera moscarole, si metteranno entro una carafa di vetro con libre quattro di acqua, con la quale si faranno bollire entro un vase di rame con altr' acqua. Si passi dopo per panno la decozione; e vi si metta una chiara d' uovo montata, e libre due di zucchero per formarne il denso giulebbe. Giulebbe di Pera Moscarole.

Disfatte due libre d' agresto, si metteranno a bollire con un lungo giulebbe già fatto, con libre tre di zucchero; e prima di addensarsi si passerà per panno, e si tornerà di nuovo al fuoco per tirarlo alla sua cottura. Giulebbe di Agretto.

Lavata in vino moscato una libra di ginepri secchi, si metteranno a bollire in quattro libre di acqua, e fattane una decozione, si colerà per panno, e vi si metteranno libre due di Giulebbe di Ginepri.

di zucchero con la chiara d' uovo per formarne il giulebbe, che si farà addensare.

Giulebbe di Cicoria. Le radici di cicoria con le foglie, nette che saranno in buona quantità, si metteranno in un lambicco con quella dose di acqua, che si stimerà necessaria; E facendone distillare quanto basti, si unirà con lo zucchero, e si farà bollire con la chiara d' uovo, e quando sarà chiarito e denso, sarà buono per l' uso il giulebbe.

Giulebbe di Celse o Morole. Mentr' è caldo un giulebbe di libre due di zucchero, vi si metterà una libra di celse, o morole, ed in esso si disfarranno, colandolo dopo per panno di lana. Bisogna quindi tornarlo su 'l fuoco per addensarlo, ed aggiugnerci alcune gocce di succo di limone, e spumarlo bene.

Giulebbe di Mela Alappie. Messa una boccia di vetro tra le ceneri calde con libre tre d' acqua, e due di mela peste in mortajo, si farà in quel calore estrarre il senso, e si colerà dopo l' acqua per farne il giulebbe con la chiara d' uovo, e libre quattro di zucchero.

Giulebbe di Giugole. Le giugole nel peso di libre due, quasi secche all' ombra, si metteranno a bollire in vase di creta fintanto che l' acqua abbia preso corpo, quale freddata si colerà, e se ne farà il giulebbe col zucchero.

Giulebbe di Framboes. Disfatte due libre di framboes in due libre di zucchero ridotto prima in lungo giulebbe, e incorporati bene con quello sul fuoco, si passerà il giulebbe per panno di lana, e si tornerà sul fuoco per farlo addensare, aggiungendoci qualche goccia di succo di limone.

Giulebbe di Alacca. Due libre di grani di alacca, ben maturi, si stemprano, e si lasciano fermentare in un vase per un giorno, dopo si passa il succo e si unisce con libra una e mezza di zucchero chiarito, e quasi addenso per darle qualche bollore a fuoco violento, spumandolo bene; ed aggiungendoci succo di limone, o pure pochi grani d' alume per render il colore più vivo.

Giulebbe d' Aceto. Fatto il giulebbe di sola acqua e zucchero, ed arrivato alla solita densità di manuscristo, ci si metterà tanto aceto purificato quanto basta per darli quel gusto acetoso, ma di un modo piacevole. Si farà riaddensare, e se ne farà l' uso.

Colori vari per Giulebbi. Mentre bolle una libra di acqua vi si metterà mezz' oncia di cuciniglia, un cucchiajo di cremor di tartaro, e mezzo di

di alume di rocca, tutto in polvere. Bollendo si proverà sopra un pezzo d'argento per la qualità, e tinta varia che si vuole, poichè crescendo o diminuendo l'uno o l'altra si avrà quel colore che si desidera.

Il color torchino del giulebbe di viole mutasi tosto in rosso se vi s'infondono alcune gocce di spirito di vetriolo; laddove se vi si getta del sale alkalico si fa subito verde.

Qualunque giulebbe poi, che si voglia render più vivo nel suo natural colore, basta che vi si gettino, mentre bolle, alume gocce di succo di limone.

Buonissimo è anche il mele per far giulebbi, poichè tutti sanno, ch'ei nasce dagli umori più raffinati e piú perfetti delle piante (benchè raccolto dalle Api, e qualche tempo serbato in certi follicoli entro al loro corpo, e quindi ne' Favi deposto); ond'è tra succhi vegetabili.

Con due parti di mele, ed una di aceto si fa il giulebbe detto osmele, facendolo bollire sintanto che cali il terzo, con spumarlo bene per renderlo chiaro.

CAPITOLO II.

Delle Pozioni calde.

TRa le Pozioni calde viene da tutti lodato il cioccolate, il quale ben si sa, ch'è un pastume composto di caccao, zucchero, cannella, e vainiglia, e talvolta con ambra grigia. Quando queste droghe sono eccellenti, ben macinate, e poi tra loro unite ed impastate, riescono al palato di molto gusto. Il caccao, ch'è la parte principale del composto, non dev' essere abbrucciato per non farli perdere quell' olio, e quello spirito dolce, e sottile di cui è pregno. L'azione del fuoco in esso dev' esser pur anche leggiere per non far dissipazione di spiriti volatili, che sono li primi a svaporare, e nei quali contiene il gusto migliore. Per non incorrere a sì grave danno, e cosa vantagiosa cuocere il caccao nel forno, ove ha l'azione del fuoco, senza esser

ser percosso dal fuoco, ed è un' azione eguale, che lo diffecca e l' attorra senza farli perdere l'olio, e quelli spiriti che lo rendono gustoso.

L' uso di bere questa pozione è a tutti comune, solo necessita l' arte di ben dimenarla per renderla denza, e spumosa. La sua dose sarà per ogni libra otto pozioni.

Del Caffè.

Abrustolito il caffè a lento grado di fuoco, e fino al segno ch' è per cavar l' olio, e poi ben macinato, si potrà regolare, che per ogni ciotola di acqua, che si metterà a bollire, vi bisogna un cucchiajo di tal caffè, il quale si metterà nella caffettiera quando bolle, movendolo con uno stecco di legno, e quando avrà dato varj bollori ci si butteranno alcune gocce d' acqua, e si lascerà tra le ceneri calde per farlo deporre, e chiarire. Se nell' ultimi bolli ci si aggiungano alcuni pezzetti di colla a pallone, riuscirà di gusto migliore, e di limpidezza grande. Dopo s' inchinerà, o si passerà per panno di lana, e si condirà di zucchero in polvere, o di giulebbe nel servirlo.

Caffè in altro modo.

Sopra l' istessa dose di caffè macinato, e posta dentro di un vase, si butterà l' acqua bollente, e senza farla bollire si passerà per cappuccio di lana, e si servirà col zucchero.

In altro modo.

Il caffè viene di maggior gusto se si mette a bollire in fiasco di vetro sospeso in aria sopra i carboni accesi; avvertendo di sollevarlo sempre più siccome va crescendo il bollore; e fattolo dopo riposare, si servirà.

Latte, e Caffè.

Bollito che sarà il caffè nella sua dose con acqua, e depurato, si unirà col latte, e zucchero; e caldo si servirà.

In altra maniera.

Abbrustolito e macinato che sarà il caffè, si metterà col latte entro una caffettiera tra le ceneri calde senza farlo bollire, ma quando si conoscerà estratto il senso, allora si passerà per panno, e si servirà condito di giulebbe.

Nuova maniera.

E quì una nuova maniera di servirsi del caffè senza punto abbrustolirlo, ma prenderlo in fava, pestarlo, e farne la decozione, che sarà come alla tintura di te, o di salvia. Così non vi si può supporre niente dell' adusto, anzi contiene un estratto naturale di ciò che va nel caffè, ch' è la più leggiera e la più dolce di questo misto; laddove abbrustolendolo, secondo il modo usidato, buona parte se ne perde: Ecco intanto la maniera di farlo. Si pesti il caffè crudo, e secondo la dose descritta di quello abbrustolito, cioè per ogni ciotola d' acqua un cuc-

cucchiajo di caffè, che si metterà nella caffettiera quando l' acqua è per alzare il bollo; e dopo quattro bollori vi si buttano in esso dei pezzetti di gomma a pallone, e si leva dal fuoco. Si lascierà per poco riposare fintanto che ha precipitato, indi si verserà nella ciotola (ov' è la giusta dose di zucchero) e si vedrà una tintura cedrina di un odor soave, e di un gusto più grato dell' ordinario. Si averta, che se di molto si farà bollire diverrà la decozione densa e verde come di sugo d' erba. Allora non è buona bevanda, perchè troppo piena di parti terrestri, e ciò si osserva nel fondo del vase un poco di feccia verde, la quale dinota benissimo la grossezza di quelle medesime parti; con che non bisogna farlo troppo bollire.

Latte semplice.

Calda che sarà una libra, o più di latte, si condirà con zucchero in polvere, ed acqua di cannella, e si servirà. Si può condire anche con giulebbe di salvia, che riuscirà di grato gusto.

Pappina in latte.

Quattro gialli d' uova stemprate con una carafa di latte, e due once di giulebbe di cannella si faranno riscaldare ed incorporare su d' un lento fuoco, raggirandole con cucchiajo di legno; dopo si passa per panno di lino, e si servirà.

Altra P. in brodo.

Fatto un brodo con carne di pollo, stecchi di cannella, pressemolo, e sellari, e sgrassato bene che sarà, si unirà con gialli d' uova, prima stemprati con succo di limone, che riscaldato, e passato per panno si servirà.

Poncio semplice.

In un vase tra le ceneri calde si metterà il succo di un limone con sua corteccia rapata, due once di zucchero, ed una carafa di acqua; e quando starà per bollire si passerà per panno, e si servirà.

Poncio in altro modo.

Una carafa di vino bianco si metterà in un vase con stecchi di cannella, quattr' once di zucchero, ed un oncia di spirito di vino; che riscaldato bene si passerà, e si servirà.

Tè o Salvia.

Quando quella quantità di acqua che si vuole sta per bollire, allora vi si metterà il te, o salvia in poche foglie, e si lascierà per poco incorporare, che calda poi si servirà con zucchero in grana o giulebbe.

Assenzio all' Oritana.

Mentre l' acqua bolle, nella dose di una ciotola ci si metterà una cimetta verde di assenzio, e si leverà dal fuoco. Nel bere questa pozione si condirà con mele.

Del sapore e solubilità dello zucchero.

Lo zucchero, siccome dal principio si è detto, è un sale assai piacevole, ma il sapore e la solubilità di esso sono proprietà delle quali è difficile di fissare li limiti; poichè l'uno dipende dalla dissuguaglianza dei nostri organi, per cui un uomo in una bevanda ve ne mischia di molto, perchè li comparisce insipito, e da un altro vien considerato sapito, e perciò poco ne usa, onde non si può mai avere misura esatta per mezzo de' sensi. E l'altra ch'è la solubilità, dipende parte dall'increspatura, e parte dall'acqua; poichè se quello e grosso ed è tenace, e questa è fredda trattiene di molto la soluzione; ma se in polvere sta ridotto lo zucchero, e l'acqua è calda la soluzione è subito fatta, poichè l'acqua è più sottile ed è più penetrante quando è calda; sicchè nel far uso dello zucchero ognun si regoli secondo il propio gusto.

TRAT-

TRATTATO II.

DELLA MANIERA DI COMPORRE SORBETTI VARJ.

LI sorbetti sono bevande nobili, ghiacciate, congelate, e di molto gusto, li quali si compongono con acqua, zucchero, succhi di vegetabili, essenze di aromi, e latte di animali. Il diletto che si prova nel servirsi dei Sorbetti ce ne fa chiara testimonianza l'uso grandissimo, che se ne vede tutto giorno, per modo che si è resa una bevanda famigliarissima. E' necessaria molta pratica per il travaglio delli sorbetti, non solo per la diversa maniera, onde si preparano, ma ancora per le varie specie, che si sono introdotte diverse in natura ed in gusto. Bisogna servirsi della miglior acqua, che nel luogo si trova, dipendendo ancor da questa l'eccellenza di tal bevanda; ed oltre questa, i succhi de' vegetabili debbano esser freschi; e la per là munto il latte dagli animali; e senza svaporazione estratte l'assenze degli aromi ancora.

La congelazione devesi fare in un tubbo di stagno con neve e sale, ma accelerata in modo, che la neve con la quale si cinge il tubbo, vadi pian piano a sciogliere la materia salina per diffonderla da pertutto, e così li nitri dell'una uniti a quelli dell'altra si vadino ad intromettere per i pori del tubbo, e ne congelino il liguore.

Sorbetto di cedrato.

Per congelare dodici giare di sorbetto di cedrato, vi bisognano libre tre di zucchero tirato a cottura di manuscristo entro del quale si farà cader rapata la corteccia di un giusto cedrato, ed il succo di tanti limoni (prima levatane la corteccia) per quanto il gusto ne richiederà, aggiungendoci anche un bicchiere di acqua. Mescolato bene tutto si passerà per un panno

lino entro di un vase di stagno in forma già detta di un grosso tubbo. Dopo con arte si metterà a congelare, regolandosi, che per tal dose necessitano rotola otto di neve, disposta in varie volte, e rotolo uno e mezzo di sal comune; chiuso, e cinto che ne sarà il vase con tal neve, prima tritolata, e mescolata col sale, se le darà modo col girarlo di continuo, e quando si vedrà che abbia fatto quasi un dito di gelo, allora si romperà con arte e si dimenerà per tutto; facendo sempre lo stesso fintanto che il sorbetto sia divenuto bianco e morbido, o sia mantecato; e così fatto si servirà nelle giare.

Sorbetto di Candito d' Uova.

Si stemperano trenta gialli d' uova con libre tre di giulebbe lungo, e si mettono in uno stainato sopr' al fuoco, dove con mestola di legno si raggirerà fintanto che siasi il tutto addensato. Dopo si passerà per setaccio nel vase ove si dovrà congelare, e col cucchiajo di ottone si sbatterà fintanto che si freddi. Indi si metterà a neve, si congelerà, e si condirà con acqua, o pur olio di cannella.

Sorbetto di Fragole.

Stemperate libre quattro di fragole, e passato il succo per setaccio fino, si unirà con libre tre di giulebbe tirato alla cottura di manuscristo, ed il succo di un limone con mezzo bicchier d' acqua. E mescolato che sarà il tutto, si metterà a congelare.

Sorbetto di Cannella Rossa.

In un vase, con libre due di acqua bollente, si metteranno once due di cannella fina grossamente schiacciata, e si lascerà al caldo per qualche tempo infusione. Dopo si passerà per panno, e l' acqua si mescolerà con libre tre di giulebbe a manuscristo, col quale incorporata, si metterà nel vase per congelarsi; ma prima di servirsi, si condirà d' olio di cannella.

Sorbetto di Amarene.

Disfatte libre tre di amarene, e schiacciati anche i loro noccioli, si stempreranno con libre tre di giulebbe a manuscristo, e si passeranno per setaccio, per poi metterle a neve, e congelarle con un succo di limone.

Sorbetto di Cioccolate.

Due libre di cioccolate, e libra una e mezza di zucchero in grana si metteranno in uno stainato a bollire con libre tre di acqua. Disfatto che sarà il tutto si passerà per setaccio fino, e si tornerà di nuovo al fuoco per farlo cuocere, e si conoscerà se è cotto, quando attuffandoci un cucchiajo resta vestito. Allora si metterà nel vase, e fratanto si fredda si sbatterà, per poi metterlo a neve e congelarlo.

Li-

Libre tre di fiori di Viole si metteranno con una libra di acqua bollente, nella quale si lasceranno per ore. Dopo si passerà tale infusione, soppressandola bene in panno lino, e s'incorporerà con libre tre di giulebbe a manuscristo. Si metterà nel vase in neve, e si concelerà.

Sorbetto di Viole.

Stemperati che saranno sedici gialli d'uova con libre tre di latte di Vacca, e libre due di zucchero a maturatura, si metteranno a cuocere in uno stainato a lento fuoco, movendo il tutto con mestola di legno; Quando si conoscerà esserli addensato, allora si caverà, e si metteranno delle corteccie di cedrato verde trite sintanto che diano gusto. Si passa dopo per setaccio nel vase, si dimenerà per farlo freddare; e così poi si metterà a neve per congelarlo.

Sorbetto all' Imperiale.

In tre libre di giulebbe a manuscristo vi si metterà la rapatura di due corteccie d'aranci di portogallo, il loro succo, ed altro di un limone con mezzo bicchier d'acqua. E mescolato che sarà il tutto si passerà per panno nel vase, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Aranci di Portogallo.

Con carafe due di latte di Vacca si stemperino dodici gialli d'uova, e si faccino lentamente cuocere con libra una di zucchero, e dopo si passerà per setaccio. Quando il tutto è raffreddato, e messo a neve, ci si metterà una libra di mandorle bianchite, abbrustolite, e ben fine peste con mezz'oncia di coriandri, e sciolte con once due d'acqua di cannella; si passeranno per setaccio, e mescolato tutto si mantecherà.

Sorbetto di Torrone.

Disfatto, e passato per setaccio un ben maturo cocomero, si unirà col giulebbe assai più denso, si condirà di acqua di cannella, e si metterà nel vase per farlo congelare.

Sorbetto di Cocomero.

Pesta ben fina una libra di pistacchi, si stemprerà con un bicchier d'acqua, e con libre tre di giulebbe a manuscristo; si condirà d'una corteccia di cedrato rapata, e si passerà per setaccio nel vaso ove si dovrà congelare.

Sorbetto di Pistacchi.

Si pestano tre libre di pera moscarole, e si stemprino col succo di un limone, e tre libre di giulebbe, ove abbia bollita della vainiglia; e passato tutto per setaccio si farà congelare.

Sorbetto di Pera Moscarole.

Fatta una forte decozione di caffè, si unirà con carafe tre di latte, col quale si stemprino ventiquattro gialli d'uova, e libre tre di zucchero. Il tutto unito si metterà a cuocere in uno stainato, e quando si sarà addensato, si passerà per setaccio, e raffreddato si farà congelare.

Sorbetto di Latte, e Caffè.

I se-

Sorbetto di Carofelle.

I. femi di finocchi frefchi, detti in Napoli *Carofelle*, fi peftano nella quantità di una libra, e fi ftemperano col fucco di un limone, e libre tre di giulebbe lungo. Dopo fi pafseranno per panno lino, e fi metteranno a congelare.

Sorbetto di Cannella Bianca.

Freddate che faranno tre libre di giulebbe alla cottura di manufcrifto, fi mefcoleranno con altra mezza libra di acqua, ed once quattro di acqua di cannella, ed unito il tutto, fi metterà a congelare, anche con qualche goccia d' olio di cannella. Bifogna maneggiarla bene per renderla morbida e bianca.

Sorbetto di Caftagne.

Due libre di caftagne pulite e cotte in acqua, fi pefteranno ben fine, e fi condiranno di polvere di cannella, e vainiglia, e dopo fi ftempereranno con libre due e mezza di giulebbe; e pafsando il tutto per fetaccio, fi metterà a congelare.

Sorbetto di Mofcadellone.

Stemperati che faranno due groffi grapponi d' uva mofcadellone fi metteranno infufione in libre tre di giulebbe, di cottura più ftretta del manufcrifto, ed una foglia di cedro. Dopo qualche ora fi pafserà per panno, e fi metterà a congelare.

Sorbetto di Latte femplice.

Tre libre di latte di vacca cotto al folito, fi mefcoleranno con libre due di giulebbe alla cottura di maturatura; fi condiranno con fenfo di limon verde, o pure di acqua di cannella, e fi farà congelare il forbetto.

Sorbetto di Popone.

Un maturo, e guftofo popone fi tagli ben fino, e fi paffi per fetaccio, e dopo fi ftempri con un giulebbe ftretto, col quale ben mefcolato fi metterà a congelare, ma prima di fervirlo, bifogna condirlo con olio di cannella.

Sorbetto di Latte all' Inglefe.

Cotte tre libre di latte di vacca con dodici gialli d' uova, fi mefcoleranno con libra una di panna di latte, ed altra di butirro, e libre due di zucchero a maturatura; e fciolto il tutto fopra le ceneri calde, fi pafserà per fetaccio, e fi metterà nel vafe ove con meftola fi aggiterà fintanto fi freddi, e poi a neve per congelarlo, con un fenfo d' olio di cannella.

Sorbetto di Pefche.

Nette della corteccia ed ofsa quattro libre di pefche, fi pefteranno, e fi metteranno infufione in libre tre di giulebbe caldo; dopo fi pafserà per fetaccio, e fi farà congelare con qualche fucco di limone.

Sorbetto di Lime, o Mela Rofe.

Giulebbate libre tre di zucchero alla cottura più ftretta di manufcrifto, e freddo che farà il giulebbe ci fi metta il fucco di circa otto limoni, e le cortecce rapate di due lime; e quando di quefte avrà prefo il gufto, fi pafserà per panno lino, e fi met-

metterà a congelare con un bicchier di acqua.

Tagliati a piccoli dati percoca e pera, e fatte cuocere in giulebbe con gelsomini, e semi di finocchio fresco, si uniranno con cortecce trite di cedrato, portogallo, zucca, amarene, e pistacchi; e mettendo tutto nel vase ove siavi quasi congelato il sorbetto di limone, o altro agrume, col quale si mescolerà, se si finirà di congelare.

Sorbetto di varie Frutta.

Peste che saranno due libre di pistacchi, si stemperino con libre due di latte prima cotto, e libra una di panna dell' istesso; e passato che sarà per setaccio, si unirà con libre due di giulebbe a maturatura, col quale mescolato bene, si farà congelare condito d'acqua di cannella.

Sorbetto di Latte Pistacchiato.

Due libre di grani di mela si pestano con una corteccia di cedrato, e si stemperano con un succo di limone, e libre tre di giulebbe a manuscristo. Così fatto si passerà per setaccio, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Mela Granate.

Una piccola, ma ben matura ananas, si pesti, e si metta chiusa in un vase con libre tre di giulebbe caldo, col quale starà infusione per ore; dopo si passerà per panno, vi si aggiungerà qualche succo di limone, e si farà congelare.

Sorbetto di Ananas Frutto Americano.

Sei once di semi di meloni si pestino, e si dislattino con una libra di acqua, e poi per panno si passi il loro latte, quale unito con libre tre di giulebbe si metterà a congelare con poche gocce di spirito di fior d'aranci.

Sorbetto di Orgiato.

Giulebbate tre libre di zucchero alla solita cottura di manuscristo si metteranno in un vase con un grosso manipolo di gelsomini, e chiuso bene, si lasceranno per ore. Dopo si passerà il giulebbe per panno, e mescolato con libra una di acqua si farà congelare.

Sorbetto di Gelsomini.

In tre libre di latte di vacca, cotto con sei gialli d'uova ci si metterà una libra di butirro, ed una e mezza di zucchero a maturatura; e condito il tutto con acqua di cannella, si farà congelare, e mantecare.

Sorbetto Butirato.

Il sorbetto alla Veneziana si fa come quello della cannella rossa, con aggiungerci soltanto un poco di spirito di vino, in modo che li dia un pò di senso in bocca, che s'è troppo non si congelerà. Nel servir questo sorbetto ci si possono mettere alcune gocce d'olio di cannella, e de' cannellini ancora.

Sorbetto alla Veneziana.

Tutti cotesti Sorbetti, ed altri ancora, che i Credenzieri esper-

Sorbetti in Pezzi.

esperti inventar, e manipolar fanno, tutti si possono ridurre in pezzi, e finger frutta con le quali son composti. Solo bisogna avvertire, che siccome per dodeci giare congelate sono a bastanza libre tre di zucchero, per dodeci stracchini ve n' abbisognano quattro.

Sorbetti Latticinosi, e Subacidi.

I Sorbetti latticinosi hanno bisogno meno di zucchero, che gli subacidi. Per cento giare di latte sono a bastanza libre sedici di zucchero, ma per cento di limone o altro, libre ventidue se ne richiedono. Di neve rotola cento, e di sale rotola venti.

Spuma di Cioccolato.

Cotta una libra e mezza di cioccolate con once sei di zucchero, e passata al solito, si farà freddare in un vase largo, per poi dimenarla in modo da farne rilevar la spuma, la quale si raccoglierà con mestola forata, e si metterà in un setaccio di crine per farne gocciolare la parte acquosa; e dopo qualche ora s' empiranno le cuviglie, o siano vasetti, e si metteranno a neve.

Spuma di Latte.

Addensate che saranno due libre di latte, e freddate, ci si metteranno ott' oncie di zucchero, e dopo se le darà modo come sopra.

Spume Varie.

Dell' istessa maniera si faranno di cannella, di latte, e caffè, d' imperiale ec.

Avrei potuto parlar più a lungo delle bevande ghiacciate per le varie specie, e per la diversa maniera con cui si preparano; ma mi son contentato di queste, rimettendomi alla perizia de' Credenzieri, i quali ben sanno, che a dì nostri non v'è vegetabile dal quale non se ne possa formare un Sorbetto, onde prenda il nome.

TRAT-

TRATTATO III.

PER FARE DOLCI IN FORNO, IN STAINATO, E CONFETTURA.

CAPITOLO I.

De' Dolci in forno, e loro Naspri.

L'Eccellenza de' bocconi dolci non dipende soltanto dalla esquisitezza de' condimenti, ma ancora dall' industria umana per la manipolazione, e cottura. Io quì descriverò la dose delle varie composizioni, quali riusciranno di piacere se con arte si faranno.

Darò d' apprimo un idea del pane come la miglior cosa che si mette in forno, indi dell' aria, dell' acqua, e del forno, che devono avere azione nei biscotti ossieno dolci in forno, e così ancora dei naspri per coprirli.

Il pane, ch' è il secondo latte ed il primo cibo dell'uomo, e che dalla natura con maraviglioso artificio ha epilocate in esso quelle qualità che separatamente si osservano e si gustano in altre vivande, cioè dolcezza, acidità, salzedine, odore, ed una certa asprezza ossia amarezza gustosa, perciò antipor si deve a tutte le specie di biscotti non solo, ma a qualunque altro semplice o conposto cibo; poiche ognun sa, che oltre l' esser dotato della natura già detta, è anche il pane nel genere primo di necessità, e senza di esso tutto è nulla; anzi è un mezzo ancora per farci mangiare continuatamente con lo stesso gusto; poiche nau-

ſiato il palato dall' untuoſità delle vivande, o ſoprafatto da un qualche dolciume, o amarezza, mangiando del pane, queſto lo aſciuga e titilla per modo le papille di eſso, che lo aguzza e lo ſtimola alla continuazione del mangiare. Ciò vero intanto com' è veriſsimo, io ſon di opinione, che i migliori biſcotti ſon quelli fatti di ſemplice fior di farina, vale a dire di pane, e che queſti biſcotti di pane ſi debban fare dal Credenziere, che ſebbene ſia un operazione lunga e faticoſa, è però la più importante, perchè a vero dire è la migliore.

Del pane ne sa ognuno il compoſto e la manipolazione, onde con lo ſteſso modo poſsonsi fare i biſcotti; e tutti ancor ſanno, che l'eccellenza del pane, ch'è nell' eſser bianco, ſpongoſo, elevato, e leggiere dipende dall' ottimo grano, dal bianco fiore, dall' acqua, dall' arte nel maneggiar la paſta, dalla fermentazione, e dal forno.

Ma ſian da farſi i biſcotti di ſemplice paſta di pane, oſſian di quella materia, ch' è compoſta di quelle tali ſoſtanze capaci di ſoddisfare il ſenſo del guſto, devono avere due oggetti in veduta, cioè la dilicatezza, ed il guſto, e ſi l' una, che l' altro dipendono dalle già deſcritte qualità.

L'aria, e l'acqua, che ſono due elementi di uſo grandiſſimo per li biſcotti, biſogna far loro un' eſame conſiderato. Si ha da rintracciare la natura dell' acqua riſpetto alle diverſe ſoſtanze eterrogenie, che poſsano eſservi contenute, le quali ſe abbondano apportano nocumento grandiſſimo. Si ha pur anche da inveſticare il moto, e la proprietà dell'aria, poichè ſecondo le diverſe ſue modificazioni di cui l' aria è ſuſcettibile, hanno influenza ſulla traſpirazione di quei corpi che ſi han da ridurre in biſcotti. Lo ſtato dell' aria è non ſolo diverſo in una ſituazione baſsa o elevata, in luogo aperto o chiuſo, ma per fino nella ſteſsa ſtanza non è aſsolutamente lo ſteſso; ſicchè al luogo ove hanno da fare il fermento e l' elevazione biſogna badare, affinchè ſia uguale, caldo, e non interrotto.

Il forno perche tramandi egualmente il suo calore, e che vadi a percuodere ed addiſseccare con la ſteſsa eguaglianza l' umidità delli biſcotti, biſogna che ſia anche egualmente, e a tempo riſcaldato. Non biſogna infornar ſubito levata via la brace, ma dopo che ha eſalato quell' ardente calore dipoco laſciato dalle fiamme, acciò nell' intrometterſi non ſi arſiccino nella ſuperficie,

e fa-

e facendo presto crosta non esalino l' umidità, non elevino, e ne restino crudi; anzi è cosa ben da farsi, dopo che si hanno i biscotti infornati, a non chiudere subito il forno, e chiuso lasciarne aperta la buca di esso per farne uscire l'umidità; che tramandano tirata fuori dal calore. E quella biscottonaria, che non fa stretta unione, ma che aperta e leggiera è di sua natura, ha bisogno di minor grado di calore, e minor tempo impiegasi nel cuocerla, che non lo è l' altra di materia stretta, e pesante.

Naspri Varj.

E Perchè in questo trattato occorre far uso spesso de' naspri varj, perciò ho pensato descriverli tutti uniti, e da primo, ch'è per non replicar tutte volte la maniera di farli, ma solo diminuire, o crescer la dose; lasciando però la libertà di servirsi di quello che più le gusta.

Una libra di zucchero fino in polvere si bagnerà con once quattro di acqua tiepida, e si dimenerà ben bene per maturarlo, aggiungendoci dopo once due di cannella in polvere, e qualche goccia d' olio dell' istessa; e mescolato tutto si nasprerà leggiermente ciò che si vuole, ma con arte. *Naspro di Cannella.*

Una libra di zucchero in polvere si unisce con oncia una di cannella, ed once quattro di cioccolate cotto con once cinque di acqua; quindi si dimena ben bene il tutto, e si servirà il naspro sopra quello che si vuole. *Naspro di Cioccolata.*

In dodici once di zucchero si mettano due di vainiglia, ed once quattro di acqua, con la quale si maturerà. *Naspro di Vainiglia.*

Con una decozione di quattro once di acqua di caffè si stemperino once dodici di zucchero in polvere, e con qualche goccia d' olio di caffè, se si puole, formandone il naspro. *Naspro di Caffè.*

Pesta una libra di fior di viole, e sciolte con once quattro di acqua, e col succo di un limone, si passerà per panno, e con tal umido si maturerà una libra di zucchero in polvere, formandone il naspro, *Naspro di Viole.*

Prendasi una libra di zucchero, oncia una di garofani in polvere, ed once quattro di acqua, e così si formerà il naspro, maturandolo bene. *Naspro di Garofani.*

Peste sei once di pistacchi con due di pressemolo, prima bol- *Naspro di Pistacchi.*

bollito, si dislatteranno con once cinque di acqua, e con tale succo estratto, passato per panno, si matureranno once dodici di zucchero in polvere.

Naspro di Alacca.

Con once cinque di succo di alacca si stemperi, e si maturi una libra di zucchero unita con mezz' oncia di cannella in polvere, e sarà fatto.

Naspro di Amarene.

Fatta una decozione di amarene schiacciate con i loro noccioli, e qualche stecco di cannella, con once quattro poi di quella, ben passata per panno, si stemperi una libra di zucchero per farne il naspro.

Naspro di Limone.

Con quattr' once di succo di limone, si stemperi una libra di zucchero in polvere, e si mantechi.

Naspro di Aranci di Portogallo.

Si pesti la corteccia di un' arancio di portogallo e si stemperi con tanto succo d' altri portogalli quanto basta per farne quattr' once, quale passato per panno ci si stempererà una libra di zucchero in polvere, e si maturerà.

Naspro di Fragole.

Stemperate tante fragole quanto bastino a cavarne quattr' once di succo, e questo passato per panno, ed unito con poche gocce di succo di limone, si maturerà una libra di zucchero in polvere, e sarà fatto.

Naspro di Giulebbe.

Si fanno anche naspri con zuccheri cotti tirati a manuscristo, e poi maturati con succo di limone, ed acqua di cannella o altro senso a piacere. Come pure d'altri giulebbi colorati e tirati all' istessa cottura.

Dolci in forno.

Mostaccioletti semplici.

PRendansi libre tre di zucchero grasso, libre due e mezza di farina di grano, once due di cannella, una di garofani, ed una noce moscata, tutto in polvere, e mescolata ogni cosa si unirà con acqua calda formandone un sodo pastume, che si lascierà fermentare, involto in un panno, per due giorni. Dopo si dimenerà, ed in pezzi ridotto se ne formeranno i mostaccioletti di quella figura che si vogliono, ma nella grossezza però d' un mezzo dito. Si faranno cuocere sopra foglie di rame con farina sotto, ad un giusto grado di forno, e cotti se le darà il naspro di cannella, ed in stufa si faranno asciugare.

Altri Mostaccioletti.

Con acqua calda s' impastino tre libre di zucchero, con libra

libre tre di farina, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, mezza libra di cedro candito trito, e mezza di mandorle dolci abbrustolite, e trite; tutto bene impastato si lascierà per ventiquattr' ore. Dopo se ne formeranno i Mostaccioletti, si faranno cuocere, e si naspreranno con cioccolate.

Mostacciolet-ti imbottiti.

Fatta che sarà la suddetta pasta, si potrà imbottire, facendo un pezzetto di pasta schiaccata sotto, ed altra sopra dell' istessa grandezza, framezzandoci marmellata di cedro mescolata con quella di zucca e di mellone, e così poi si faranno cuocere, e cotti se le darà il naspro di pistacchi.

Biscottini Nobili.

Abbrustolite che saranno tre libre di mandorle dolci, si trituleranno, e si uniranno con libre tre di zucchero bianco grasso, con altra libra di fior di farina, due once di cannella, due di butirro, ed una mezza noce moscata rapata: il tutto s' impasterà con poca acqua, in modo che il pastume resti sodo. Se ne formeranno varj pezzi schiacciati, e lungi, e s' inforneranno; e quando saranno quasi cotti si taglieranno per traverso formandone biscottini, quali tornati al forno per farli bene biscottare, si serviranno dopo, che saranno coverti di naspro di limone o altro a piacere.

Sofamelli alla Monaca.

Con libre due di mele, prima a fuoco chiarificato, ed una di giulebbe s' impastano libre tre di fiore, con libre due di zucchero, once quattro di mandorle abbrustolite, e trite, libra mezza di cortecce di portogalli candite trite; oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, e la corteccia d' un portogallo fresco rapata. Di tutto se ne formerà un pastume, che si lascerà fermentare per un giorno: e dopo se ne faranno i sosamelli schiacciati nella grossezza d'un dito, e di figura ovata. Si faranno cuocere a giusto calor di forno, e cotti si serviranno con naspro di aranci di portogallo, o senza.

Pane di Spagna semplice.

Si metta dentro un caldarino una libra di zucchero in polvere con dieci uova, e con un certo stromento, o pur bacchette si battino, con aggiungerci via via, che si va sbattendo otto altre uova; e quando si conoscerà, che il composto si va addensando, allora si metterà sotto al calderino un foglio acceso per darle un grado di calore, sempre però sbattendo. Dopo ci si aggiungerà una libra d' amido in polvere, e si mescolerà in modo che non facci grumetti. Così fatto si disporrà

il

in varie caſſette di carta, o pur di latta unta di butirro, e ſi farà cuocere. Cotto ſe ne toglieranno le caſſette, e ſi coprirà con naſpro di zucchero maturato con ſucco di limone, ed acqua di cannella.

Pane di Spagna imbottito. Alla compoſizione ſuddetta ci ſi aggiungano ſei gialli d' uova, e mezz' oncia di vainiglia peſta, dopo ſi metterà a cuocere in un vaſe di rame. Cotto ſi caverà, e ſe le farà una buca da ſopra per vuotarlo, e riempirlo di paſta di merenghe, e poi coprirlo di naſpro di cannella, o ciccolate.

Raffioletti ſemplici. Sei once di zucchero fino in polvere meſcolato e dimenato ben bene con ſei gialli d' uova, ſi uniranno con ſei chiare, dell' iſteſſi uova, montate, aggiungendoci pure due once d' amido in polvere. Dopo su la carta a cucchiarate ſi diſporranno, e polverati di zucchero ſi faranno cuocere, e ſi ſerviranno con naſpro di limone, o pur ſenza.

Raffioletti compoſti. All' iſteſſa compoſizione ci ſi aggiunga un' oncia tra cannella e vainiglia, ben polverata, e dopo cotti ſi ſerviranno con naſpro di cannella, ed anaſini ſopra.

Raffioletti imbottiti. Si dimeni una libra di zucchero con dieci gialli d' uova, e poi ſi uniſchi con cinque chiare montate, ed una libra di fior di farina; e formatone un paſtume ſi ridurrà in pezzetti ſopra foglia di rame con fiore ſotto, quali, ſchiacciati, ſe li metterà ſopra della marmellata d' uova, e con altra paſta ſi copriranno. Così i pezzi ripieni ſi polvereranno di zucchero, e quando faranno cotti ſe le darà il naſpro di aranci di portogallo.

Ginetti fini. Una libra di fior di farina, con once quattro di zucchero, ed once due di butirro liquefatto, s' impaſtino con tanti gialli d' uova per quanto baſta a formarne un ſodo paſtume, che ſi farà fermentare per due ore. Dopo ſe ne formeranno i ginetti, e ſi cuoceranno. Cotti ſi butteranno in uno ſtainato col giulebbe a manuſcriſto, del quale veſtiti che ſaranno ſi metteranno ammonticchiati nella ſtufa per farli aſciugare.

Biſcottini all' Africana. Dodici gialli d' uova ſi dimenino con dodici once di zucchero in polvere in modo che abbiano da ridurſi quaſi bianchi, aggiungendoci un ſenſo di corteccia di cedrato rapata. I biſcotti ſi diſporranno per lungo ſopra un foglio piegato a canaletti, entro de' quali ſi metteranno, e ſi faranno cuocere, e quando dalla carta ſi diſtaccano allora ſon cotti.

Imboracciate di Canditi. Si giulebba una libra di zucchero alla più forte cottura di man-

manuſcriſto, ch' è quando attacca tra le dita, e freddata che ſarà ci ſi meſcolano quattro bianchi d' uova montate, e dopo delli varj canditi tritolati. Incorporato il tutto ſi ridurrà in bocconi ſopra dell' oſtia, e ſi faranno a giuſto forno cuocere.

Imboracciate di Mandorle.

Si fanno dell'iſteſſa maniera che le ſuddette, con queſto divario, che in vece de' canditi ſi metterà una libra di mandorle trite e cotte all' amberlina in altro giulebbe, e mezz' oncia di cannella in polvere.

Biſcotti alla Bugnè.

Si dimenano once cinque di zucchero fino in polvere con cinque gialli d' uova, e dopo ſi uniſcano con cinque bianchi dell' iſteſſi ben montati, e un' oncia di fior di farina. Meſcolato ben bene queſto compoſto ſi diſporrà dentro varie caſſette di carta, e prima d' informarle ſi copriranno di zucchero in polvere. La loro cottura ſi conoſcerà quando dalla carta ſi diſtaccheranno con facilità. Il naſpro ſi può fare di cannella, o di cioccolate.

Spumette Varie.

Il compoſto delle ſpume si fa con chiare d' uova ſemplici, zucchero, ed aromi in polvere, o pur con cortecce di agrumi rapate. Per ogni libra di zucchero, chiare d' uova numero due, con quali ſi dimenerà, o pur peſterà, ed oncia mezza di cannella, o altra droga, come vainiglia, caffè, cioccolate, anaſi ec., regolandoſi al guſto o di creſcerla, o pur di diminuirla; e così pure per la rapatura di cedro, o portogallo. Fatto dunque il compoſto ſi diſporrà ſopra la carta in bocconcini, quali a lento fuoco ſu la foglia e carta ſi cuoceranno.

Merenghe ſemplici.

Una libra di zucchero giulebata a cottura di manuſcriſto, ſi ſtancheggerà con meſtola di legno, mentr' è calda, e quaſi freddata, ci ſi meſcoleranno due chiare d' uova montate, e più ancora ſe ſi vedrà che il compoſto ſia duro; dopo ſopra tavolette, e ſu della carta a bocconi ſi formeranno le merenghe, a' quali ſe le darà un leggier grado di fuoco ſopra, e poi con arte ſi uniranno di due, formandone una.

Merenghe ripiene.

Quando le merenghe ſi vogliono ſervire ripiene, prima di unirle ci ſi metterà frammezzo della marmellata di cedro, o di amarene, o pure d' uova, o coſe conſimili.

Bocconi alla Sciantellò.

Si peſti una libra di mandorle dolci con ott' once di zucchero, una chiara d' uova, e ſucco di limone, in modo da farne una ſoda paſta, con la quale ſe ne formeranno con arte tante caſſettine. Fatte, ſi faranno ſeccare in ſtufa, e dopo ſi empiranno

ranno

ranno con marmellata di percoca, coverta di paſta di merenghe, rappigliate al forno.

Bianchita una libra di mandorle amare, ed aſciugate in ſtufa, ſi peſtino con altra di zucchero fino, e per ſetaccio dimezza poſta, tutto ſi paſſi, e s' impaſti con due chiare d' uova montate, ed altra libra di zucchero in polvere; e quando queſta paſta tagliata col coltello non attacchi al medeſimo (altrimenti aggiungendoci più zucchero ſi ſeguiterà a dimenare con le mani bagnate in chiara d' uova) allora ſe ne formeranno tortellini, diſpoſti ſopra la carta in una foglia di rane per farli cuocere.

Cialdoni ſemplici.

Si metta in un vaſe mezza libra di zucchero in polvere, con ott' once di fior di farina, un' oncia d' aniſi peſti, e mezza di cannella in polvere, e ſi ſtempera il tutto con dieci uova ed un' oncia di butirro liquefatto. Dopo ſi paſſerà per ſetaccio, e con arte ſe ne faranno i cialdoni col ferro riſcaldato, involti a cannelli.

Cialdoni ripieni.

Fatti che ſaranno i cialdoni ſi poſſono riempire, o con marmellate di frutta, o pur con paſta d' uova, o merenghe, e ſe le darà il naſpro di piſtacchi, ſopr' al quale ſi attaccherà la piccola confettura.

Spumette a vento.

Montate che ſaranno ſei chiare d' uova, ci ſi meſcolerà un' oncia di cannella in polvere, e mezza di vainiglia, e ſi ridurranno in piccole palle, che ad una ad una con leggierezza s' involteranno nello zucchero in polvere, e ſi faranno cuocere a lento forno ſopra carta ordinaria.

Biſcottini alla moda.

Giulebata una libra di zucchero, e ben ammaturata ci ſi aggiugneranno once quattro di butirro, ſei gialli d' uova con qualche chiara montata, un' oncia d' aniſi, e libra una di fior di farina. Impaſtato bene il tutto, e fatto per qualche ora fermentare ſi ridurrà in bocconcini lunghi, quali diſpoſti ſopra la carta, e polverati di zucchero, ſi faranno a giuſto forno cuocere.

Biſcotti alla Dama.

Si farà un compoſto ben sbattuto con dodici uova, toltone tre gialli, una libra di fior di farina, altra di zucchero, once quattro di butirro, oncia una di lievito, ed altra di cannella, e coriandri in polvere. Fatto ſi cuocerà diviſo in tante caſſette di carta, e ſi ſerviranno i biſcotti con il naſpro, o ſenza.

CA.

CAPITOLO II.

De' Dolci nello Stainato.

I Dolci in ſtainato ſono bocconi dilicati, poichè guſtano aſſai bene il palato, eſſendo un compoſto di zucchero in giulebbe coll' unione di eſſenze di frutta, e polvere di droghe. Eccone la maniera.

Confortini di Cedrato.

Giulebata che ſarà una libra di zucchero fino con una corteccia di cedrato alla cottura di maturatura, ſi farà un poco riposare dentro un catino con acqua ſotto, e dopo ſe ne caverà la corteccia, e con meſtola, o mazzarello di legno ſi maturerà, aggiungendoci del ſucco di limone, e due goccie di eſſenza di cedrato. Quando tal compoſto è divenuto bianco, e morbido, allora ſi verſerà in una larga caſſetta di carta, che indurito, ſi taglierà a pezzi, da ſervirſi involti nelle carte, o ſenza.

Confortini di Vainiglia.

Maturata bene una libra di zucchero come ſopra, vi ſi metterà ben peſta mezz' oncia di vainiglia, con la quale ſi batterà tanto, che abbia da rimaner mantecata. Allora ſi diſporrà ſopra d' un marmo, o foglia di rame in bocconcini, che induriti ſi ſerviranno.

Confortini di Cannella.

Dopo che una libra di zucchero è ſtata giulebata con mezz' oncia di cannella intiera, queſta ſi toglierà, e ſi maturerà con qualche goccia d' oglio anche di cannella; e quando ſarà alla morbidezza, ſi verſerà nella caſſetta di carta, per poi farne i confortini; o pur in bocconcini rotondi formati.

Confortini di Aranci di Portogallo.

Giulebbata, e bene maturata una libra di zucchero, ci ſi aggiugnerà del ſucco di portogallo, e ſua corteccia rapata; ed eſſendo il tutto bene incorporato, ſe ne formeranno i confortini come ſopra, in pezzetti.

Confortini d' Uova.

Maturata che ſarà una libra di zucchero come ſopra, prima che ſi freddi ci ſi metteranno quattro gialli d' uova, con qualche goccia d' oglio di cannella. S' impaſterà bene il tutto, e ſe ne formeranno i confortini.

Confortini di Caffè. Con una decozione di caffè si giulebberà lo zucchero, e si tirerà alla solita denza cottura, si maturerà, e se ne faranno i confortini. Si possono fare ancora col caffè in polvere mescolato col zucchero.

Confortini di Pistacchi. Peste quattr' once di Pistacchi con acqua di fiori di aranci, si uniranno con una libra di zucchero giulebbata; e maturata che sarà se ne formeranno i confortini.

Confortini di Cedro Candito. Quattr' once di cedro candito rapato, si uniranno con lo zucchero giulebbato e mantecato, anche con succo di limone. E così si faranno i confortini.

Confortini di Caccao. Tritolate e disfatte quattr' once di caccao abbrustolito, si mescoleranno con lo zucchero ammaturato, e ci si metterà ancora una quarta d' ambra grigia in polvere.

Confortini Bianchi. Nello zucchero maturato ci si mettono alcune goccie di succo di limone, ed una chiara d' uova montata; e tutto bene incorporato se ne faranno i confortini.

Confortini a Gocciole. Qualunque specie di confortini si possono servire a guisa di confettura, cioè dopo che il composto sarà maturato, si lascierà cadere a gocciole su la carta, e secche che saranno si serviranno entro cassettine di carta.

Ova Faldicchere. Freddate che saranno tre libbre di giulebbe a manuscristo, ci si metteranno trenta gialli d' uova, quali mescolati col giulebbe si faranno nello stesso stainato assodare al fuoco, aggiungendoci qualche goccia d' oglio di cannella, o pure essenza di cedrato. Dimenata bene, e freddata che sarà questa pasta, si ridurrà in tante pallette ragirate tra le mani con polvere di cipro; indi ad una ad una si tufferanno in un giulebbe denso, e cavati da esso involtono nello zucchero in grana.

Paste Bianche alla Reale. In tre libre di giulebbe maturato con succo di limone ed acqua di cannella bianca, si faranno a lento fuoco cuocere libre tre di mandorle dolci peste, avvertendo di dimenarle bene con mestola di legno e formarne un pastume. Dopo si verserà in un tondo per farlo freddare, e formarne sopra dell' ostia le pastette in quella figura che piacerà. E quando saranno assodate, se le darà il naspro bianco, facendole asciugare in stufa.

Maccheroni dell' istessa. Con l' istessa pasta passata per siringa si possono fare i maccheroni girati, e rialzati sopra d' un piatto, ed assodati che saranno, in stufa, se le darà il naspro di cannella.

Altre Paste alla Reale. Mentre le mandorle si cuocono nello zucchero, come sopra,

pra, ci ſi aggiunge un' oncia di cannella in polvere, e mezza libra di cedro candito trito; e meſcolato il tutto ſe ne faranno le paſtette naſprate di cannella.

Altre Paſte alla Reale.

Nella compoſizione anzidetta ci ſi aggiungano di più de' gialli d' uova, e dell' acqua di cannella; e quando ſarà tutto su 'l fuoco aſſodato, ſe ne faranno le paſte veſtite (dopo ſecche) col naſpro di piſtacchi.

Paſte di varie Frutta.

Con le marmellate di frutta ſi formeranno varie paſtette, le quali involte nello zucchero in polvere ſi metteranno in ſtufa, rivoltandole ſpeſſo, e polverandole ſempre di zucchero ſintanto che ſi ſiano aſſodate.

Torroncini di Alicanda.

Con tre libre di zucchero maturato, ſi meſcolano otto bianchi d' uova montate, una libra di piſtacchi tritolati, libra mezza di cedro candito trito, e poche goccie d' acqua di cannella. Impaſtato che ſarà il tutto ſi metterà con oſtia ſotto, in una baſſa ſcatola, e coverto con altra oſtia, ſi metterà un pezzo di marmo per ſoppreſſarlo. Dopo un giorno ſi caverà e ſi formeranno i torroncini, tagliando il paſtume. Queſti ſi naſpreranno bianchi, ed in ſtufa ſi faranno aſciugare.

Pignoccata.

Maturata che ſarà una libra di zucchero con ſucco di limone ed acqua di cannella, ci si metterà mezza libra di pinocchi, quali uniti che ſaranno si diſporrà il tutto in tanti montoncini su la carta ove si faranno aſſodare.

Mandorlata.

Una libra di mandorle bruſtolite e trite con oncia una di cannella in polvere, s' impaſterà con libre due di zucchero maturato, ed in bocconcini si farà la paſta aſſodare ſopra la carta.

Granatini.

Si maturerà una libra di zucchero con ſucco di mela grana, e leggiermente si unirà con mezza libra di mela grana intiere, e poco vainiglia; e così poi ſi diſporrà il compoſto in bocconcini ſopra la carta.

Grillacetti di Mandorle.

Pulite le mandorle, ſi faranno cuocere nello ſtainato coverte di giulebbe, raggirandole con meſtola di legno; e quando ſi ſentiranno ſtridere, allora ſi leverà lo ſtainato dal fuoco per farle ripoſare, ſempre però raggirandole. Si tornerà di nuovo ſu 'l fuoco, ſintanto che lo zucchero ſia divenuto viſchioſo, ed a colore d' ambra; allora ſi cavino le mandorle, ed a montoncini ſi mettano ſopra oſtia, con aniſini confetti.

Mandorle attorrate.

In tre libre di zucchero giulebbato si mettano altre tre di mandorle abbruſtolite, le quali in uno ſtainato a lento fuoco si faran-

faranno addenſare con un' oncia di cannella in polvere , raggirandole ſempre con meſtola di legno ; e quando si vedrà , che tra loro si attaccano , allora o tutte unite , o diviſe in montoncini , si faranno freddare su la carta , o foglia di rame .

Nocciole alla Confettura.

Le Nocciole si cuocono come i grillaci di mandorle , ma queſte si buttano nella fina confettura , ed in eſſa si ravvolgeranno , in modo che reſtino di quella veſtite , e diſſunite una dall' altra .

Pezzette di Roſe.

Peſtate che ſaranno cinque once di foglie di Roſe , con zucchero in grana , si faranno bollire in libre due di giulebbe a Manuſcriſto , ed un cocchiajo di ſucco di limone . E quando ſarà addenſato il tutto si maturerà , e butterà a pezzetti ſopra la carta .

Spongato.

Si metta in uno ſtainato a giulebbare una libra di zucchero , e ſi tiri alla cottura ſotto la caramella ; e nell' iſteſſo tempo ſi dimeni in un vaſe una chiara d' uovo con once due di zucchero fino in polvere , in modo da farlo divenire bianco , e mantecato ; e quando il primo è alla ſua cottura ſi leverà dal fuoco , e ci ſi metterà un ſenſo di cedrato , o altro a piacere ; ed in un ſubito poi ci ſi verſerà il ſecondo , rivoltandolo appena con meſtola di legno , e verſarlo in una caſſa di carta fatta a piacere , coprendola con lo ſteſſo ſtainato . Freddato che ſarà ſi puol ſervire intiero fuor della carta , o pure in pezzi tagliato .

Frutta alla Caramella.

Giulebbato quello zucchero , che ſi vuole , ſi tirerà alla cottura di caramella , nel quale ſi attufferanno ad uno ad uno delle frutta tanto freſche che ſecche , o giulebbate , come Ciriegie , Suſine , Fragole , Uva , Olive , Caſtagne prima cotte , Noci , Mandorle ; e de' Canditi , Cedrati , Cedri , Portogalli , Peſche ec. in bocconi tagliati ; e tanto l' uni , che gli altri appena veſtiti di caramella , ſi alzano e ſi fanno freddare tra le mani , raggirati in uno ſtecco .

CA-

CAPITOLO III.

Della Confettura.

PEr il travaglio, e manipolazione di qualunque specie di Confettura si ricerca non solo il miglior zucchero per bianchezza, e sodezza, ma ancora l' arte di giulebbarlo, e la destrezza nel girare il vase ove la confettura si forma. Regola generale sarà per tutta la confettura acciò riesca bianca, soda, e liscia, tirar lo zucchero da primo in giulebbe lungo, e dappoi a consistenza, ed indi a cottura di manuscristo, e nel formarla, raggirarla, o sia arrotarla bene, con lento grado di fuoco sotto.

Cannellini semplici.

Prendasi della cannella fina, e facciasi ammollire nell' acqua per poi tagliarla a filettini, e farli nella stanza asciugare. Asciugati che saranno si metteranno nel vase di rame detto ciammello, con lento grado di fuoco sotto, pian piano raggirando il vase, movendo i cannellini, e spruzandoli, secondo si asciugano, di giulebbe lungo, fin tanto che si siano ingrossati. Così fatti, si lasceranno per qualche giorno riposare, e dopo di nuovo si metteranno nel vase con zucchero più denso, col quale si finiranno di coprire; ma bisogna arrotarli bene, con leggierissimo fuoco sotto, acciò restino duri, lisci, e bianchi; e ciò servirà per ogni sorte di confettura.

Cannellini composti.

Si facci una pasta con zucchero in polvere, gomma dragante, ammollita prima in acqua, la quale pesta che sarà si condirà d' olio di cannella, se ne faranno lunghi, e sottili gnocchi come stecchi di cannella, quali asciugati in stusa si metteranno nel vase formandone col giulebbe, come sopra, i cannellini.

Caccao Confetto.

Attorrato, e pulito quel caccao che si vuole, si metterà nel vase con lento fuoco sotto, e pian piano si dimenerà quando si spruzza di giulebbe; col quale se le farà una copertura, e si

e si lascerà riposare. Si metterà di nuovo nel vase, e con fuoco più vivo, e giulebbe più denso si finirà di coprire; ma poi per bianchirlo, ed indurirlo, di nuovo a fuoco lento si raggirerà, e pian piano si arroterà.

Pinocchi Confetti.

Prima di confettare i pinocchi, bisogna per poco attorrarli con la crusca per farli cavar l'olio, e poi si manipoleranno come il caccao.

Confetti alla Regina.

Due once di bianca gomma dragante ammollita in acqua, e passata per panno lino, si pesterà con oncia una di vainiglia, e tanto zucchero, quanto basta a formare una soda pasta da ridurla in tanti pezzetti, come pinocchi; li quali secchi che saranno si copriranno di giulebbe, come i cannellini.

Pistacchi Confetti.

I Pistacchi si puliscono dalla pellicola, e si asciugano bene con crusca; da primo si confettano con leggiero fuoco, e lungo giulebbe, e poi più gagliardo l'uno, e l'altro, ma nella fine tutto lento.

Anisini Confetti.

Gli anisini bisogna che si stropiccino tra un panno lino per romperne le punte, e così politi, si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe di giusta densità.

Semi di Meloni Confetti.

Puliti che saranno i semi, si faranno attorrare con crusca, e poi s' incominciano a confettare leggiermente come gli altri; ma perchè questi facilmente si attaccano, perciò bisogna polverarli di zucchero per dissunirli, e finirli di coprire con giulebbe più denso, ed arrotarli bene.

Mandorle Confette bianche.

Bianchite le mandorle dolci, si faranno asciugare in stufa, e dopo si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe lungo, ma poi si crescerà l'uno, e l'altro fintanto si sono a perfezione ingrossate.

Mandorle Confette oscure.

Bisogna abbrustolire le mandorle con crusca, e poi confettarle con giulebbe di giusta densità, e cannella in polvere, fintanto si siano ingrossate; ma l'ultima copertura sarà di solo giulebbe, ove siavi bollita la cannella.

Agrumi Confetti.

Le cortecce candite di portogallo, di cedro, cedrato, e mela rose, si tagliano a filettini, e si asciugano in stufa, e poi si confettano come gli altri, con aggiungerci a questi però dello zucchero in polvere, e del succo di limone per due tre volte, durante la manipolazione.

Si

Si abbruſtoliſce il caffè a giuſta cottura, e ſi mette a confettare come il caccao. *Caffè ſemplice.*

Abbruſtolito che farà il caffè ſi ridurrà in polvere, e ſe ne farà un paſtume con gomma dragante, e zucchero in polvere; e queſto paſtume ſi lavorerà minutamente come in tanti grani di caffè, quali aſciugati che ſaranno nella ſtufa, ſi metteranno a confettare come ſopra. *Caffè composto.*

I confettoni rotondi ſi formano con i cogliandri, ſopra de' quali ſi ſpruzzerà il giulebbe, e ſi tireranno a quella groſſezza, che ſi vuole. *Confettoni Rotondi.*

Tutti i ſemi, e foglie mangiabili, e guſtoſe, ſi poſſono confettare, come i ginepri dopo che ſono ſecchi all' ombra, i ſemi di ſelleri, i ſemi di roſe, le foglie di ramerino, i fiori di aranci ec. regolandoſi di creſcere o diminuire il fuoco, e denſità del giulebbe. *Confetti Varj.*

Si fa anche della piccola confettura colorata per ornamento di coſe varie.

Prendaſi gomma dragante ammollita bene in acqua, e paſſata per panno lino, ſi peſterà prima con alcune gocce di ſucco di limone, e poi con tanta quantità di zucchero in polvere per quanto baſta a formare una ſoda paſta da maneggiarſi a piacere. Dopo ſi metterà su di una tavola di marmo, e ſi dividerà in tanti pezzi, per quanti confetti o paſtiglie varie ſi vogliano fare; quali ſi condiranno a chi con ſpirito di cannella, chi di vainiglia, o garofano, ambra, muſchio, cedro, portogallo, gelſomini ec., e non potendo avere detti ſpiriti, ſi poſſono ſervire le droghe in polvere, e le cortecce rapate delle frutta. Fatte dunque come ſi puole, ſi manegieranno ad uno ad uno i pezzi, e ſe ne formeranno colle mani, o con ferri diverſi lavori: quando figurando frutta, ſemi, o droghe: e quando tirate in tante foglie ſi figurano ſtellette, mezze lune ec., ed ancora medaglie, e corone. E quando ſaranno aſciugate ſi ſerviranno. *Confetti, e Paſtiglie alla Dragante.*

Fatta una paſta con zucchero, e gomma dragante, come ſopra, ma condita d'olio di cannella, ſi ridurrà in piccioli lunghettini pezzetti, li quali ſi faranno ſeccare in ſtufa. Secchi ſi metteranno nel vaſe, e ſi copriranno di giulebbe cnme l' altra confettura. Aſſodati che ſaranno ſi metteranno nel peſo di una *Confetti a Diavoloni.*

una libra dentro d' una boccia di vetro , in modo che poſſano girare , e ſi condiranno d' olio di cannella , nella quantità di due dramme gocciolato in varie volte ſecondo ſi va in eſſi incorporando . Così fatti ſi conſerveranno ne' vaſi di criſtallo ben chiuſi .

Con l' olio di cannella , ſe ſi vuole , ſi poſſono condire anche più ſpecie di confetture , non ſolo quì deſcritte , ma ancora le altre , che gl' uomini inventar ſanno .

TRAT-

TRATTATO IV.

DE' FRUTTI IN COMPOSTA, GIULEBATI, E GRANITI.

CAPITOLO I.

De' Frutti in Composta.

L'Invenzione del condire le frutta con zucchero non fu a caso, ma ne venne dal senso del gusto, poichè fece fare dell'esperienze; e ricevendo in seguito ulteriori miglioramenti dalle continue e successive esperienze, è stato portato a quel grado di perfezione al quale ora lo gustiamo. Per maggiormente riuscirci è di bene esaminar le frutta nella loro perfezione per mezzo delle caratteristiche già conosciute e stabilite a quel genere, specie, e varietà. Se in luogo ombroso, o se aperto o solatio, sono state. Entrar col pensiere a penetrare la sostanza dei corpi, e ad esaminare la loro essenza. Così se le può adattare la cottura e la conditura, e così l'è facile la composizione degl' ingredienti, e quale odore e sapore più le convenga. Io nel decorso di questo trattato ne farò vedere il vario.

Frutti in composta son quelli, che si servono entro de' vasi coperti di giulebbe, quando semplice, e chiaro, e quando colorato, ed alterato con spirito di vino, o altro liquore, siccome si leggerà. Devesi avvertire, che qualsisia composta si deve mettere a bollire nel giulebbe freddo, e per farla rimaner chiara bisogna

 spu-

ſpumarla nel bollire, e ſpruzzarla di ſucco di limone, e con carta ordinaria coprirla per farci attaccare la parte impura.

Compoſta di Amarene. Levati i gambi alle amarene mature, ſi faranno bollire in un giulebbe a manuſcriſto con alcune gocce di ſucco di limone. Dopo ſi faranno freddare ed incorporare, e ſi tornino con altro giulebbe di conſiſtenza ſul fuoco, col quale ſi faranno finir di cuocere in modo che rimangano intiere. E freddate ſi ſervono.

Compoſta di Ciriegge. Le ciriegge corvine bollite che ſaranno, come ſopra, ſi paſſeranno in altro denſo giulebbe, colorato prima con cuciniglia in polvere, ed alterato con ſpirito di vino, e ſtecchi di cannella; ed incorporate bene di queſto, ſi ſerviranno.

Compoſta di Peſche all' Italiana. Nette dalla corteccia le peſche, e tagliate in quarti ſi faranno per poco bollire nell' acqua con ſucco di limone, e poi in altr' acqua raffreddare. Si aſciugano con panno lino, e ſi faran bollire in un giulebbe, e poi in altro più denſo ſi finiranno di cuocere, col quale ſi ſerviranno.

Compoſta di Peſche alla Franceſe. Bollite che ſaranno le peſche nell' acqua, ſi paſſeranno nel giulebbe meſcolato con altrettanto vin generoſo bianco, e quando di queſto ſi faranno incorporare, ſi ſerviranno fredde.

Compoſta di Cotogna. Le cotogna intiere ſi faranno cuocere al forno, o pur tra le braci; e polite dopo dalla loro pelle ſi fetteranno, e ſi metteranno nel giulebbe di cannella col quale ſi faranno incorporare e cuocere.

Compoſta di Pera Moſcarole. Pulite le pera, e bianchite in acqua con ſucco di limone, ſi paſſeranno nel giulebbe col quale ſi finiranno di cuocere, e poi in altro più denſo nel ſervirle.

Compoſta di Altre Pera. Data mezza cottura alle pera nel forno, e polite dopo dalla pelle ſi faranno nel giulebbe di viole finir di cuocere, e con eſſo ſervire.

Compoſta di Cedrate. Si fettano le cedrate, e cavandone il midollo ſi laſciano quaſi cuocere in acqua, e poi per qualche giorno ſi tengano in acqua freſca, cambiandola ſpeſſo per farle perdere l' amaro. Si faranno dopo finir di cuocere in giulebbe nel quale ſi laſceranno per un giorno, e quando ſi voglion ſervire ſi metteranno con altro giulebbe più denſo.

Compoſta di Portogalli. La compoſta di portogalli ſi fa dell' iſteſſa maniera, che le cedrate.

Compoſta di Azarole. Pulite che ſaranno le azarole dalla loro pellicola con acqua cal-

calda, si passeranno in acqua fredda, e poi in giulebbe col quale se le farà dare qualche bollore, e si lasceranno in infusione. Nel servirle si cambierà giulebbe che dovrà essere addensato.

Giulebato lo zucchero a cottura di consistenza con qualche stecco di cannella, ci si metterà un terzo di spirito di vino, e quella quantità di celsi necessaria, quali dopo ore si possono servire con l'istesso giulebbe. Composta di Celse.

L'uva moscadellone, o malvasia, sciolta dal grappolo si metterà per un giorno nel giulebbe a consistenza, con poche gocce di acqua di cannella; e prima di servirla se le darà leggiermente un grado di fuoco. Composta d'Uva.

CAPITOLO II.

Delli Canditi.

SIccome il sal comune si adopera nelle carni per disseccare in esse la parte umida e muccillaginosa, e così mantenerle incorruttibili; così per lo stesso fine si fece uso dello zucchero nelle frutta, che ne portano il nome di canditi. Lo zucchero dunque oltre che li mantiene, sebbene cambiati quasi di natura, le dà ancora un gusto più piacevole; ed acciocchè si vadi al fine del candire, anzi a fare in modo, che penetri insensibilmente, e che egualmente copri, quando a secco si hanno a tirare. Eccone la maniera.

Tanto a' limoncelli, che agli arancini, si daranno quattro tagli per lungo egualmente disposti, e si metteranno per otto giorni in acqua con poco sale; indi si faranno tanto bollire in acqua, che divengano morbidi in maniera, che punti con uno stecco si senta che consistano. Dopo si lasceranno in acqua fresca per più giorni, cambiandola ogni giorno sintanto che abbiano perduto l'amaro. Fatto ciò si asciugano, e si mettano in chiarito e freddato giulebbe, col quale si lasceranno per un gior- Limoncelli ed Arancini canditi.

giorno, ed in altro, cavatine i limoncelli, si tornerà a ſtringere il giulebbe, e freddato poi ci ſi mettano di nuovo; così facendo per altri giorni; ma nell' ultimo ſi farà nuovo giulebbe a cottura di manuſcriſto, ed in queſto ſi metteranno per farli candire, o pure ſtringere il giulebbe e tirarli a ſecco.

Cedri Canditi.

I cedri ſi tagliano in fette per la lunga, ſe ne cava il midollo, e ſi mettono in acqua come i limoncelli, (regolandoſi per ogni venticinque cedri una libra di ſale) e ben lavati ſi faranno bollire, ed in acqua freſca come ſopra ſi metteranno. Dopo ſi giulebberanno come i limoncelli, e nell' ultimo con altro giulebbe ſi tireranno.

Portogalli, e Cedrate Candite.

Gialliti che ſaranno i portogalli, e le cedrate ſi torniranno, ſe ſi vuole, levandole con un temperino la corteccia ſuperficiale, e per una buca che ſe le farà ſe ne caverà il midollo, e ſi faranno bollire in acqua, ed in altr' acqua freſca come i ſopraddetti, ſi metteranno, ove ſi laſciano per qualche giorno, con mutarla ſpeſſo. Si abbia pronto lo zucchero giulebato, dentro del quale ſi metteranno i portogalli, e le cedrate, cavandole, e riſtringendo il giulebbe per giorni, è nell' ultimo con nuovo giulebbe ſi tireranno.

Azarole Candite.

Le azarole ſi puliſcono dalla pellicola con acqua calda ed in altra fredda ſi paſſano, per poi farle dare qualche bollore col giulebbe; e volendole ſervire, con altro più ſtretto ſi tirano.

Pera Candite.

Polite le pera dalla corteccia, ſi faranno per poco bollire con alcune gocce di ſucco di limone, e dopo in acqua freſca paſſate. Aſciugate da queſta, ſi metteranno in giulebbe, facendole in eſſo bollire, e ciò ſi farà per quattro giorni rinforzando nuovo giulebbe, e nell' ultimo, tutto nuovo per tirarle.

Prugne Candite.

Alle prugne dette in Napoli pappacoda, ſi faranno alcuni buchi ſotto e ſopra con uno ſtecco, e si mettono nell' acqua ſopra del fuoco ſenza farle bollire; e quando vanno a galla si caveranno, e si metteranno in acqua freſca per ore, e poi in un giulebbe laſco per un giorno, ed indi in altro più denſo, col quale si faranno bollire, facendo lo ſteſſo per altri cinque giorni cambiando ſempre il giulebbe; e nell' ultimo si caveranno, e ſi metteranno in un vaſe di creta con nuovo giulebbe, col quale si laſceranno per dodici giorni. Dopo si diſpongono in ordine diſtesi ſu le carte, e ſporte, e si laſciano al ſole, con rivoltarle

ſpeſ-

ſpeſſo al giorno, e ſcuoterle; e quando ſaranno bene aſciugate, si conſerveranno tra le carte ritagliate.

Ravanelli Canditi.

Alli ravanelli si taglieranno le radici e foglie grandi, e si faranno cuocere in acqua, ed in altra freſca raffredare. Dopo si metteranno nello giulebbe per tre giorni, cambiandolo ogni giorno e ſtringendolo, per poi con altro tirarli.

Meloncini di Acqua Canditi.

Alli piccoli meloni si farà una buca ſotto cavandone un pezzo di midollo, e poi leggiermente si ſcorzeranno, mettendoli ſoſpesi ſopra un ceſto per due giorni, polverati di ſale. Dopo si metteranno per un altro giorno al ſole bagnandoli ſpeſſo di acqua, e la notte veniente in acqua freſca depoſti; si faranno poi in altr' acqua bollire, e rinfreſcare in altra per tre giorni. Cavati da queſta si metteranno in giulebbe, col quale si faranno bollire, e di eſſo incorporare; cambiandolo però per tre volte, e vieppiù addenſandolo.

Zucche lunghe Candite.

Si leva ſuperficialmente alle zucche la corteccia, si tagliano in pezzi, si fettano, e ſe ne leva il midollo, per poi ſalarle, adacquarle, e cuocerle come i meloni, ma ſi faran bollire però in cinque giulebbi gradatamente riſtretti, rivoltandole in eſſi mentre cuocono.

Noci Canditi, e Mandorle.

I noci verdi non ancora induriti, ſi mettono per un giorno in un vaſe con liſcia, e poi per altro in acqua freſca, ed indi in altr' acqua ſi faranno quaſi bollire in modo da levarli la prima pellicola, facendo lo ſteſſo per tre giorni mutando acqua calda, e fredda. Poi ſi metteranno in tre giulebbi, e ſi faranno bollire, e di grado in grado addenſare, tirandoli in ultimo a ſecco. Le mandorle verdi ſi fanno nel modo ſteſſo che le noci.

Pomidoro Canditi.

Quando li pomidoro ſon roſſi, ma non tanto maturi, ſi buttano nell' acqua calda per levarli la pellicola, e ſe li fa anche una buca dalla parte del gambo, da dove con diligenza ſi cavano i ſemi. Dopo ſi diſpongono in un vaſe l' uno avanti l' altro, e ſi coprono di giulebbe a manuſcriſto, del quale ſi faranno incorporare nel calore di ſtufa; rifondendo giulebbe ſiccome va maneando, e dopo dieci giorni ſi faranno bollire in altro giulebbe denſo.

Finocchi Canditi.

I Finocchi bianchi e teneri ſi faranno bollire nell' acqua, e poi in altra freſca ſi laſceranno, per un giorno; dopo del quale ſi

le si faranno bollire in tre giulebbi, tirandoli a secco con l'ultimo che si farà.

Castagne Candite.

Le castagne fresche si puliscono dalla corteccia, e per un giorno si lasciano in acqua fresca, e poi con altr' acqua si mettono sulle ceneri calde, pian piano riscaldandole fino al grado di bollire, e così poi si caveranno, mettendole in acqua tiepida, con succo di limone, con la quale si puliranno dalla pellicola, si faranno asciugare con panno, ed in tre giulebbi gradatamente addensati si faranno bollire, e tirare.

Fichi Canditi.

I fichi detti ottati, non tanto maturi si dispongono in un vase, e si mettono su le ceneri calde, e dopo in stufa, coverti di giulebbe a manuscristo, facendoli per giorni incorporare, con rifondere giulebbe; e quando si vedranno bene incorporati, si faranno con altro giulebbe denso bollire, e poi a secco tirare.

Carlina candita.

La carlina è la radica del cardo campestre, che quand' è candita molto piace. Si prendono delle radiche tante de' cardi, si puliscono, se ne cava il medollo, e per un giorno si lasciano stare nell' acqua. Se le da poi una cottura nell' acqua, e si passano ancora nell' acqua fresca. Levate da questa ed asciugate, si faranno finir di cuocere nel giulebbe siccome si è detto di sopra.

Coll' istessa industria, ed arte si possono candire altre frutta, altre radiche, ed altre erbe.

CAPITOLO III.

Delli Graniti.

COse granite chiamansi quelle, le quali sono state prima nel giulebbe cotte, ed a secco tirate, come le già sopradette; le quali in virtù d'altro giulebbe son rimasti coverti da uno schegioso, impietrito, lucido, e cristallino zucchero.

Oltre delle frutta giulebate, si possono anche granire pinocchi, pistacchi, mandorle prima attorrate, come pure caccao, e caffè, confortini, pastette ec. Si ha

Si ha d'avvertire, che lo zucchero per mettere in grana lo che si vuole, ha da essere il più bianco, il più asciutto, e il più cristallino e tenace. Così verrà a perfezione, cioè vivace e brillante la granitura.

Per granire le frutta, bisogna disporli entro un vase di latte, di figura quadrilatera dell'altezza di circa quattro dita, e che sieno l'uno avanti l'altro per renderli dissuniti; ma l'altre cose piccole sieno disposte l'una sopra l'altra per unirle, e cavarle a pezzi.

Tanto per gl'uni, che per le altre v'abbisogna lo stesso eccellente zucchero giulebbato, e tirato alla cottura di granire, ch'è più stretta del manuscristo; col quale disposto che sarà si coprirà tutto, fino a soprapassare la roba, due dita. Fatto ciò si metterà il vase in stufa, e si lascerà stare per ore, sintantocchè si vedrà il giulebbe disseccato, ed impietrito sopra i canditi, o altro che si metterà. Si vedrà, sotto i graniti, del giulebbe liquido, il quale si farà scorrere, e lasciar di nuovo i canditi per poco in stufa; e poi disposti sopra fogli, si lasceranno stare vieppiù in stufa per farli acquistare il lucido.

TRAT-

TRATTATO V.

DELLE MARMELLATE DI FRUTTI, FIORI, E CONFEZIONI.

CAPITOLO I.

Delle Marmellate.

DI maggior gusto e di maggior dilicatezza sono le marmellate di frutti, e de' fiori, siccome lo sono le confezioni, poichè sì l' une che l' altre son disfatte ed impastate col giulebbe, che non lo sono le composte li canditi, e li graniti frutti, de' quali abbiam parlato. In queste due preparazioni più che in altre si ha da esaminar la perfetta qualità dello zucchero, la madurezza delle frutta, la soavità fragrante dei fiori, che raccoglier si devono prima di aprirsi totalmente, per non far perdere la più volatile e flogistica sostanza, e lo spirito vivace, e sensitivo delle droghe.

Prima di adoprare e le frutta, e li fiori bisogna in acqua lavarli, sì per toglier loro le parti terree, sì ancora le agre e fecciose.

Le marmellate di fiori si possono fare con fuoco e senza; col fuoco quelle che più sono abbondanti di umido; senza fuoco quelle che sono odorose, che hanno poco umido. Eccone la maniera di farle in tutti due li modi.

Marmellata di Rose a fuoco, o di altri Fiori.

Le foglie di rose pulite, e tolta loro la parte bianca, si restringono in un sacchetto di tela lasca e s' immerge nell' acqua bo

bollente, nella quale ricevuto due bollori ſi cava, ſe ne tolgono le roſe, ſi ſpremono dall' umido, e ſi peſtano ben fine in un mortajo di marmo. Peſte, e poſte in un addenſato giulebbe freddo, col quale incorporate, e riſtretto a lento fuoco ſarà fatta la marmellata.

Marmellata di Viole o di altri fiori ſenza fuoco.

Le foglie di viole pulite, e nel peſo di due libre, ſi peſteranno ben fine con una libra di zucchero in polvere, ma sì bene, che ne reſti il compaſto mantecato. Si verſerà in un vaſe di creta vetriato, e per giorni ſi laſcierà al ſole, acciò vi ſi facci la fermentazione, e l'unione delle parti più perfetta. Indi ſi conſerverà nè vaſi.

Marmellata di Cedro.

Rapata la corteccia di un cedro con un pezzo di zuchero in campana, ed unita con il ſucco e polpa ſi butterà dentro lo ſtainato dov' è il giulebbe tirato a cottura ſotto la caramella. Si procurerà meſcolare bene il tutto con mazzarello di legno, acciò venghi la marmellata morbida, o ſia mantecata.

Della ſteſſa maniera ſi poſſono fare di portogalli, lime, e melaroſe, per poi conſervarla ne' vaſi di porcellana.

Marmellata di Cedro in altro modo.

Delle ſcorze di cedro ben peſte, e bagnate con acqua di cannella, ſi cavi due once di ſucco, e ſi meſcoli con una libra di giulebbe a caramella, e ſi batterà come ſopra.

Marmellate di Cedrate, o Portogallo.

Fettate le cedrate, o portogalli, ſi faranno cuocere nell' acqua, e poi in acqua freſca ſi laſceranno per due giorni; aſciugate dopo con panno, ſi peſteranno, e ſi paſſeranno per ſetaccio per farle bollire, cuocere, ed addenſare in giulebbe.

Marmellata di Viole, ò Roſe.

In una libra di freddo giulebbe ſotto la caramella, vi ſi metteranno tre once di fiori di viole, o roſe, o pur di boraggini, ſi meſcoleranno bene, ſi riſcalderanno, e ſi conſerveranno.

Marmellata di Semi di Meloni, o Piſtacchi.

Scorzate, e peſte ben fine quattr' once di ſemi di meloni, o pur piſtacchi, ſi ſtempereranno con un poco d' acqua di fiori, o cannella, ſi paſſeranno per ſeteccio, e ſi metteranno in una libra di giulebbe a caramella, con la quale uniti ſi batterà tutto per render morbida la marmellata.

Marmellata di Peſche.

Pulite le peſche, e tagliate in fette ſi faranno bollire per poco in acqua con ſucco di limone, e dopo in giulebbe. Cotte ſi paſſeranno per ſetaccio, e con lo ſteſſo giulebbe ſi riſtringeranno su 'l fuoco con poche gocce di ſucco di limone.

Marmellata di Albicocche.

Si fa dell' iſteſſa maniera che le peſche, aggiungendoci a queſta i noccioli puliti quando ſarà per ſtringerſi.

Marmellata di Pera.

Quando le pera faranno bollite in acqua, fi faranno cuocere in giulebbe; fi pafferanno per fetaccio, e fi ftringeranno coll' ifteffo giulebbe, aggiungendoci della vainiglia pefta.

Marmellata di Amarene.

All' amarene fi caveranno li noccioli, fi laveranno con acqua, e fi faranno bollire in giulebbe, e cotte fi pafferanno per fetaccio, e fi faranno ftringere; o pure intiere quando fon cotte fi conferveranno.

Marmellata di Caftagne.

Dopo che le caftagne fuor della fcorza e pellicola, hanno bollito in acqua, fi pafferanno a finir di cuocere in giulebbe con acqua di cannella. Cotte fi pafferanno per fetaccio, e fi riftringeranno con altro giulebbe.

Marmellata d' Uova.

Giulebbata una libra di zucchero fotto la caramella, e freddata, ci fi metteranno fei gialli d' uova con la rapatura d' una corteccia di portogallo, e poche gocce di acqua di cannella; e mefcolato il tutto, fi farà cuocere, e ftringere con attenzione, e fi pafferà per fetaccio.

Marmellata di Mela in Gelo.

Bollite, e disfatte le mela catalogne, in quella quantità che fi vuole, fi metteranno in un panno per foppreffarle e cavarne il fucco, ed acqua, la quale fi metterà a bollire in uno ftainato per ridurla al terzo, aggiungendoci, mentre bolle, del fucco di limone, e fpumarla bene. In quefta decozione ci fi farà bollire tanto zucchero giulebbato in modo che fia per la metà d' effa, con un poco di fucco di alacca, e de' garofani intieri; e quando fi vedrà che attacca fu la meftola, fe ne toglieranno i garofani, e fi verferà in un vafe fchiacciato, coprendola fubito con carta bagnata.

Dell' ifteffa maniera fi faranno le cotogna, a differenza che per darli gufto, e colorirli, fi metterà cannella, e zafferano, e poi l' una, e l' altro fi caverà.

Gelo di Limone, Agrefta, o Portogallo.

In una libra di giulebbe a manufcrifto fi ci farà bollire altrettanta quantità di fucco di limone, d' agrefta, o portogallo, con l' attenzione di fpumarlo bene; e quando fi avrà addenzato fi verferà ne' vafi, ove fi conferverà coverto, dopo ch' è raffreddato.

CA-

CAPITOLO II.

Delle Confezioni.

SOno le confezioni di un guſto e di un ſtomatico grandiſſimo; anzi bocconi, che rallegrano, rinforzano, ed invigoriſcono, eſſendo il loro compoſto alterato da droghe, o da ſpirito di eſſe. La maniera e queſta.

Confezione di Alkemis.

Peſtata che ſarà mezz' oncia di ſemenza carmoſina, con altra mezza di ambra, ed un pezzetto di alume di rocca bruciata, ſi ſtempererà tutto con alcune gocce di fucco di limone, e con oncia una d' acqua di cannella; dopo ſi paſſerà per panno lino, e tal tintura ſi meſcolerà con una libra di giulebbe a conſiſtenza, e due gocce d' olio di cannella. Tutto ſi batterà con mazzarello di legno dentro lo ſteſſo ſtainato, per render la confezione ben mantecata, la quale ſi conſerverà ne' vaſi di criſtallo.

Confezione di Cannella.

In una libra di giulebbe a conſiſtenza, ci ſi metterà in polvere un' oncia di cannella, quattro gocce d' olio dell' iſteſſa con mezz' oncia d' acqua. Si meſcolerà, e batterà bene il tutto, ſintantochè ſia mantecato.

Confezione di Cioccolate.

Fatto un lungo giulebbe da una libra di zucchero, ci ſi faranno disfare due once di cioccolate. Dopo ſi paſſerà per ſetaccio fino, e ſi tornerà ſul fuoco per tirarlo a conſiſtenza; quaſi freddato ci ſi aggiungerà mezz' oncia tra cannella, e vainiglia in polvere, e ſi mantecherà, col dimenarlo, e batterlo.

Confezione di Caffè.

Con due libre di acqua ſi faranno bollire quattr' once di caffè abbruſtolito, e macinato, ed in eſſa poi dopo filtrata, ſi giulebberà una libra di zucchero a conſiſtenza, ci ſi aggiungerà mezz' oncia d' ambra in polvere, e due gocce d' oliò di caffè, e ſi mantecherà.

Confezione di Zafferano.

Mezz' oncia di zafferano ſi metterà infuſione in due libre di giulebbe, e dopo un giorno ſi paſſerà per panno, e ſi tirerà

a confiftenza con il fenfo di una noce mofcata in polvere, e fi mantecherà.

Confezione di Rofe. Eftratto dalle foglie di rofe mezza libra di fucco, quefto fi unirà con libra una di zucchero giulebato, e con effo fi farà ftringere a confiftenza. Si mantechera come fopra, e farà fatta la confezione.

Confezione di Amenta. Con due libre di acqua di amenta diftillata, fi giulebberà una libra di zucchero a confiftenza, ma per render la confezione verde ci fi metterà un granello di fale alkalico, e mezzo cucchiajo di fucco di amenta con poche goccie di fpirito della medefima; e mefcolato tutto fi mantecherà.

Confezione d' Anafi. Giulebbata a confiftenza una libra di zucchero, ci fi metterà in polvere mezz' oncia d' anafi con una quarta d' oncia di cennella, e fi mantecherà.

Di Anifi in altro modo. Giulebato lo zucchero e tirato a confiftenza, in vece della polvere, vi fi metterà dell' effenza d' anifi.

Dello fteffo modo fi potrà fare di finocchio, o di coriandri.

Confezione d' Affenzio. Fatto il giulebbe con una libra di zucchero, ci fi metterà infufione una cimetta verde di affenzio, e dopo ore, fi toglierà, e fi ftringerà il giulebbe a confiftenza, facendolo mantecare con femi di finocchio in polvere.

Confezione di Salvia. Con una decozione di falvia fi giulebberà lo zucchero a confiftenza, e fi mantecherà con un quarto di zenzero in polvere ed effenza di falvia fteffa.

Confezione di Ginepri. Si farà una forte decozione di ginepri, e con effa fi unirà il giulebbe a manufcrifto, e fi farà addenfare a confiftenza, per poi unirci, cannella, garofani, noce mofcata, pepe lungo, cobebe, zenzero, ed altre droghe a piacere, tutt' in polvere, e con arte devefi mantecherà quefto compofto, e farà fatta la confezione.

Confezione di noce mofcata. Tirato il giulebbe a confiftenza vi fi metterà la nece mofcata grattugiata, e con effa qualche goccia d' olio di noce mofcata fteffa. Manegiata, e mantecata poi si verserà nel vafe.

Della fteffa maniera si faranno le confezioni di ogni succo di frutto, di fiore, e di ogni droga.

TRAT-

TRATTATO VI.

DELL'ESSENZE SPIRITI, E ROSOLI'.

CAPITOLO I.

Dell' Essenze.

ESsenze, o pur olì si chiamano certi untuosi liguori, i quali non si mescolano con l' acqua, e che sono suscettibili di combustione. Sono estratti dai vegetabili e dagli animali; ma noi parleremo dei primi, giacche i secondi non hanno luogo in quest' Opera. Sono di due sorti, cioè olj essenziali, che si ricavano per distillazione, ed olj grassi che si ottengono spremendo le sostanze che li contengono, Gli olj di distillazione hanno un odore maggiore ed un gusto di abbruciano, e divengono solubili nello spirito di vino, e volatili nell' acqua bollente; e quanto questi son grati, tanto facili alla svaporazione, onde ne viene che perdono l' odore, e divengono più vischiosi.

Gli olj poi che si spremono, oltre che non danno molto d' imbarazzo, restano egualmente sensitivi e gustosi, e ne mantengono e l' odore ed il gusto; ma sieno per distillazione, o per spremitura, è da sapersi che sì gli uni, che gli altri si possono cavare e dalle droghe, e dall' erbe, e dai fiori, e delle frutta. Eccone pertanto un' idea come farli.

Essenza o Olio di Cannella Garofani &c.

Si carica un piccolo lambicco con carafe sei di acqua, ed una libra di cannella fina, e se li dà leggiermente fuoco, tenendo sempre il cappello d' esso pieno d' acqua fresca; si fara la di-

distillazione, nella quale non vi sarà quasi niente d'olio, che perciò con dett' acqua distillata unita con altre due carafe ed altra libra di cannella se ne farà la nuova distillazione. In questa distillazione vi sarà l'olio, onde bisogna metter tutto in una boccia di vetro artatamente fatta acciò se ne possa fare la separazione con pratica. Così si farà l'olio di garofani, o altra droga.

Essenza, o Olio di Agrumi.

Prendasi una quantità di cortecce fresce di quell' agrume che si vuole, e se ne carichi con acqua il lambicco, faceudone con arte la distillazione, che si vedrà mescolato tra l'acqua, che distilla, l'olio; che perciò si dovrà mettere in un vase di vetro di collo stretto, sopra del quale salirà l'olio, e si caverà facilmente con una spongia.

Essenza, e Olio di fiori.

Da' fiori anzidetti, ò d'altri a piacere, si cava l'olio, dell istessa maniera degl' agrumi; e così l'uno e l'altro si conserverà ad uso di condimento.

Essenza di Agrume per estrazione a fresco.

Qualunque agrume, di cui si voglia cavar l'essenza, bisogna raccogliersi non a perfezione maturo; subito colto si taglierà la corteccia in pezzi con lama curva, e ad uno ad uno questi si premono con le dita, attuffando l'umido che tramandano con spongietta fina, la quale inzuppata che sarà, si premerà dentro una carafa, così sequitando a far l'istesso sempre. Piena che sarà la carafa, si farà riposare per far calare a basso l'inpurità, e l'essenza salire a galla. E quindi con attenzione se ne farà la separazione, togliendo la prima, e conservando la seconda nelle carafine ben turate.

Olj grassi.

Gli olj grassi estratti per spremitura dalle sostanze degli aromi si fanno in questo modo, che si dirà della cannella, e così s'intende ancora dei garofani, delle noci moscate, dello spico, de' gelsomini ec.

Olio di cannella.

Con mezza libra di mandorle dolci si pesti libra mezza di cannella fina, e pesto bene tutto, si metterà per quattro giorni in un vaso ben chiuso, dopo si riscalderà, e caldo si dispone dopo in un sacchetto di tela di lino, si mette ben ligata sotto al torcio, e si farà gocciolate l'olio. Sarà questo un olio di cannella gustosissimo ottimo per condimento di tutte le sorti di biscotti; siccome lo sarà ancora quello degli altri aromi estratto in questo modo.

Del-

Delli Spiriti

SI metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con oncia una di cannella fina grossamente schiacciata, e chiusa bene si metterà tra la rena con fuoco sotto, sintanto che siasi lo spirito colorato. Si caverà la boccia, e freddato lo spirito, si filtrerà per carta, e si conserverà ad uso, in altra carafina ben chiusa, o per odore, o pur per condimento.

Spirito di Cannella.

In una libra di spirito si mettterà schiacciata mezz' oncia di garofani, e si farà come sopra. Due noci moscate rapate sono bastanti per una libra di spirito:

Spirito di Garofani o Noci moscate.

Si pestano due oncie d' ambra e si mettano nella boccia con libra una di spirito, la quale ben chiusa si farà lentamente bollire tra la rena. Di cuciniglia basta un' oncia, la quale si dovrà schiacciare, e come gli altri far lo spirito.

Spirito d' Ambra, o Cuciniglia.

Rapata un' oncia delle cortecce di una di cotesti agrumi si metterà con una libra di spirito in una boccia ben chiusa per un giorno in camera, e poi si filtrerà per tela, e si conserverà per uso di condire, o di odorare.

Spirito di Cedro, Cedrato, Portogallo, e Lime.

Mezza libra di qualunque di questi fiori, è bastante per due libre di spirito messo in una boccia per giorni al sole; e quando si conoscerà che sia odoroso, e colorato, allora si filtrerà per panno, e si conserverà.

Spirito di Amenta, Gelzomini, Viole, o Rose.

Dell' istessa meniera si posson fare più spiriti con altri aromi, erbe, o fiori.

Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino con un oncia di cannella, mezza di garofani, una quarta di zenzero, altra di coriandri, e mezz' oncia d' ambra, tutto grossamente pesto. Si turerà la boccia, e per un mese si lascierà al sole, ma un pò vota acciocchè meglio fermenta, e dopo si filtrerà, e si servirà.

Spirito d' Ipograsso.

Ro-

CAPITOLO II.

Delli Rosolì.

IL Rosolì, o l'acquavita è bevanda di molto spirito e gusto. Si fa per distillazione, e per infusione. Con la prima viene dilicata e limpida; e con la seconda, colorata e più gustosa. Io quì discorrerò dell'una, e dell'altra maniera, lasciando in libertà di servirsi di quella che più piace, e così anche renderla amabile secondo il proprio gusto,

Lo spirito di vino è un fluido infiammabile il quale si combina coll'acqua, ma dev'essere estratto da eccellente vino, e ben sflemmato dev'essere, al contrario i Rosolì saran di cattivo gusto, e di nocumento ancora. Si conosce la perfezione dello spirito di vino quando buttando in esso una goccia d'olio vada a fondo; o pure se buttato una goccia di esso nella mano si risolva e svapori presso.

Lo zucchero, sia in giulebbe, o sia in grena dev'essere anche del bianco, e di grana lucida e soda. E li frutti, o le droghe che l'han da condire, l'uni devono esser maturi e freschi, e l'altre piene di spirito. A noi.

Olio di Venere.

In una boccia di vetro si mettano due libre di perfetto spirito di vino, e con esso mezz'oncia di cannella in stecchi, un fior di zafferano, un pezzetto schiacciato di robarbaro, altro di angelica, ed un poco di rapatura di rose, con due foglie di cedrato, ed una mezza noce moscata rapata; e chiusa la boccia si farà bollire a bagno maria, o pur tra l'arena calda, sintanto che siasi lo spirito delle droghe incorporato. Si passerà dopo per panno, e si condirà con circa due libre di giulebbe a manuscristo, e dopo giorni, si filtrerà per panno di lana.

Crema di fior di Aranci al Vino.

In tre libre di vino di Sciampagna con once sei di spirito di vino, ci si metta una libra di fior d'aranci puliti dal giallo, e bianchiti in acqua bollente, e per sei giorni si lasci la boccia al sole. Dopo si passerà, togliendone i fiori, e si condirà

dirà con circa una libra di giulebbe, e dopo giorni si filtrerà per panno di lana.

Acqua d'oro.

Si mettano a fermentare con libre cinque di acqua once sei d' anisi, oncia una di cannella, mezza di radice d' angelica, once tre mandorle amare schiacciate, una di garofani, altra di corteccia di portogallo, e cedrato; e dopo ore sei, si mescolerà con otto libre di spirito, e se ne caricherà il lambicco, quale distillando, se ne caveranno libre cinque di spirito, nelle quali ci si metterà una quarta di zafferano, e libre quattro di zucchero disciolto in libre tre di acqua bollente; e come sarà ben raffinato, si filtrerà per carta. In questo rosolì vi si possono mettere delle foglie d' oro in picciole faville, quand' è nelle bottiglie.

Crema di Nocciuoli.

Si caricherà il lambicco con libre tre di acqua, due di spirito, ed una libra di nocciuoli di persiche schiacciati; si distillerà per cavarne una libra e mezza di perfetto spirito, nel quale ci si metterà un pezzo di cannella, due foglie di cedrato, e de' coriandri schiacciati; e dopo quattr' ore si passerà, e si condirà con due libre circa di giulebbe; e depurato si filtrerà per panno.

Acqua di Barbato.

Con libre tre di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di un cedrato, di un portogallo, e d' un limone tagliate a pezzetti; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con sei libre di spirito per stillarne libre cinque, e poi condirlo con libre quattro di zuccotto, disciolto con libre tre di acqua calda. E come sarà ben depurato, si filtrerà per carta.

Acqua Angelica.

Infusa con libre tre di acqua, e cinque di spirito, un' oncia di cannella, ed altra d' angelica adorata, mezza di coriandri, altra di semi di finocchi, mezza noce moscata, ed un fior di zafferano; dopo tre ore si farà distillare tirando tre libre di perfetto spirito, che si condirà con libre tre di zuccotto, e due di acqua calda. E dopo si filtrerà per carta.

Crema di Marasca.

Due libre di amarene, con altre due di foglie dell' istesse, si metteranno in infusione con libre quattro di spitito, e quattro di vino bianco generoso, facendole fermentare al sole per quattro giorni. Dopo se ne caricherà il lambicco, e si distilleranno quattro libre di spirito, che si condirà con libre quattro di giulebbe denso, e per panno si filtrerà.

Acqua Moscadellina.

Tre libre di pera moscadelle schiacciate si metteranno in un vase con libre tre d' acqua bollente, ed oncia una d' anisi;

 e do-

e dopo ore vi ſi aggiungeranno libre cinque di ſpirito di vino, e turato il vaſe ſi laſcerà per dieci giorni al ſole. Dopo ſi metterà il tutto a diſtillare, tirando tre libre di perfetto ſpirito, per poi condirlo con libre tre di zuccotto diſciolto in due di acqua calda. E ſi filtrerà per carta.

Claretto di Barbaria.

Una libra di ciriegie, con mezza di amarene disfatte, con li nocciuoli ſchiacciati, un' oncia di cannella in ſtecchi, cinque garofani, e mezz' oncia d' aniſi, ſi metteranno in un vaſe con libre cinque di ſpirito di vino, e quattro di zucchero diſciolto in libre due di acqua; E chiuſo il vaſe ſi laſcerà per un meſe al ſole, per poi paſſare il claretto per tela, e panno di lana, e conſervarlo.

Rattafè di Peſche.

Si prenda quella quantità di peſche che ſi vuole, e ſi faccian cuocere fuor dell' oſſa, in vino bianco, e poi ſi ſoppreſſino bene in un panno per cavarne il ſucco, che unito col vino ove ſon cotte, ſi meſcolerà con altrettanta quantità di ſpirito, e ſi condira con tanto zucchero che neceſſita; dopo ſi metterà in un vaſe con li nocciuoli ſchiacciati, e ſi laſcerà deporare per un meſe, e poi per panno ſi filtrerà.

Labbro di Rubino.

In due libre di ſpirito di vino ſi pongano in infuſione ſandeli roſſi mezz' oncia, altra di cannella, una quarta di garofani, una corteccia di cedro, e mezza noce moſcata, tutto in polvere; e dopo quattro giorni ſi paſſerà lo ſpirito, e si condirà con due libre di zucchero diſciolto con una e mezza d' acqua calda. Si farà depurare, e poi per carta si filtrerà.

Rattafè di Cedrato.

Con un pezzo di zuccotto si rapano leggiermente due cedrati maturi, e si metta tal rapatura in quattro libre di ſpirito di vino, con mezz' oncia di cannella in ſtecchi; e dopo un giorno si paſſerà, togliendo la rapatura, e cannella, e si condirà con tre libre circa di giulebbe. E quando avrà depoſto, si filtrerà per carta.

Corombomio

In una boccia si mettano due libre di ſpirito con oncia una di cannella groſſamente rotta, ed in altra boccia quattro libre di generoſo vino roſſo, con due di zucchero, e dopo due giorni, cavatane la cannella, si unirà l' uno e l' altro, e si laſcerà per altri otto giorni; e così poi si filtrerà per panno.

Acqua Cannellina.

Due once di cannella con mezza d' anasi, si mettano infusione in cinque libre di acqua, per un giorno, e si uniranno dopo con otto di ſpirito; caricandone il lambicco per diſtillarne libre

libre cinque di ſpirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto diſciolto in libre tre d'acqua; e depurato che ſarà, si filtrerà per carta.

Rattafè di Ginepri.

Una libra di ſchiacciati ginepri, con un oncia di fiori di aranci, si mettano infusione in quattro libre di ſpirito, una con tre di giulebbe; e chiuſo tutto in una boccia si laſcerà in luogo caldo per un meſe; e poi si paſſerà per panno di lana.

Rattafè di Moſcato.

Una libra di nocciuoli di albicocche si peſtino con un'oncia di coriandri, ed altra di cannella, e si metta tutto in quattro libre di ſucco d'uva moſcadella, ed altrettanto ſpirito di vino, con libre tre di zucchero; e tutto in una boccia ſi laſcerà per un meſe al ſole, e poi si paſſerà per panno di lana.

Roſolì d'Ambra Grigia.

Peſta mezza libra d'ambretta con un'oncia di cannella, si metterà infusione in due libre di ſpirito, e dopo due giorni si paſſerà, togliendo le droghe, e si condirà con libre tre di giulebbe; filtrandolo per carta.

Acqua Cordiale.

Con libre ſei di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di due limoni, ed altra d'un cedrato, e dopo un giorno ſe ne caricherà il lambicco con altre libre dieci di ſpirito, e due once d'anisi, diſtillandone ſei libre di perfetto ſpirito, che si condirà con libre cinque di zuccotto diſciolto in libre quattro di acqua; e dopo giorni si filtrerà per carta.

Rattafè di Ciriegie.

Disfatte con libre quattro di acqua, libre dodici di ciriegie nere ben mature, e paſſando tutto tal ſucco per un panno in una boccia di vetro, nella quale ci si metteranno libre ſei di ſpirito, libre cinque di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, ſei garofani, mezza noce moſcata rapata, oncia mezza di vainiglia, e parte dei nocciuoli ſchiacciati; si turerà la boccia mezza vuota, ed al ſole si laſcerà per un meſe. Dopo si paſſerà per ſetaccio in altro vaſe a deporre, per poi filtrarla con panno di lana.

Roſolì di Vainiglia.

Due baccelli di vainiglia con una quarta di cannella groſſamente peſti, si mettano infusione in una boccia ben chiuſa, con due libre di ſpirito tra le ceneri calde, e dopo ſei ore ſi toglierà la cannella, e vainiglia, e ſi condirà con circa tre libre di giulebbe; e quando avrà depoſto, ſi filtrerà.

Acqua Finocchina.

Una libra di finocchio freſco con once due di ſemi dell'iſteſſo groſſamente ſchiacciati, ſi metteranno in lambicco con libre cinque di acqua, e libre dieci di ſpirito, e diſtillando, ſe

ne caveranno poi libre otto, quale s'incorporerà con libre sette di zuccotto disciolto in libre cinque di acqua. E depurato che sarà si filtrerà per carta.

Crema d'Aranci di Portogallo.

In due libre di spirito si metta la rapatura di due aranci di portogallo con mezz'oncia di cannella grossamente pesta; e dopo un giorno si toglierà tutto e si condirà lo spirito con libre due di giulebbe denso; e dopo altri giorni si filtrerà.

Rattafè di Cotogna.

Fettati due cotogni, e pesti, o pur cotti in due libre di acqua, si prenderà dopo tal decozione passata per panno, e si unirà con due libre di spirito, la corteccia d'un limone rapato, mezz'oncia d'ambra e due libre di zucchero; tutto in una boccia si lascerà per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Crema di Cannella.

In una boccia di vetro si metteranno due libre di spirito con due once di cannella, e si farà bollire a bagno maria; e quando avrà preso gusto si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di giulebbe, e poi si filtrerà.

Acqua di Caffè.

Sei once di caffè abbrustolito e macinato si mettano infusione in tre libre di acqua calda, e dopo un'ora se ne carichi il lambicco con libre otto di spirito, e distillando, se ne caveranno libre cinque di perfetto, che si addolcirà con libre quattro di zuccotto, disciolto con tre di acqua; e poi si filtrerà.

Rattafè di Noci.

Ventiquattro noci freschi, puliti dalla scorza, e pellicola pesti con mezz'oncia di cannella, altra d'anisi, e due garofani, si mettano infusione per un mese in libre quattro di spirito, dandoli di tanto in tanto una scossa. Dopo si passerà per panno, e si condirà con libre tre di giulebbe, che depurato bene si filtrerà per panno.

Crema di Caccao.

Due libre di caccao abbrustolito, e grosso macinato, si mettano in una boccia con libre quattro di acqua e si facci bollire tra l'arena calda sintanto che cali la metà; dopo si passa l'acqua e si unisce con libre quattro di spirito, si condisce con oncia una di cannella, altra di vainiglia, e libre tre di giulebbe. Così si lascerà per otto giorni, e poi si filtrerà.

Rattafè di quattro Frutti.

Si prendano dodici libre fra celse, amarene, ciriegie, e framboes, e si facciano disfare dentro uno stainato con poc' acqua, e disfatte si passerà per tela il succo, mettendolo in un vase con tre libre di spirito, altre di zucchero, mezz'oncia di cannella in stecchi, mezza noce moscata rapata, quattro garofani, una corteccia di cedrato rapata, una foglia di cedro, delle

le foglie di rose, ed i noccioli delle amarene schiacciati; e chiuso il vase si lasci in luogo fresco per tre mesi, e poi per panno si passi.

Verdolino di Moscovia.

Si prenda una libra tra salvia, amenta, e ruta, once quattro di cannella, maggis una quarta, cobebbe once due, e si mettano per un giorno a fermentare con otto libre di spirito, e quattro di acqua, e dopo si caricherà il lambicco stillandone di spirito libre cinque, nel quale si metteranno due grani di muschio, altri d'ambra, e tanto succo d'erba salandra per quanto basta a darli il colore, si condirà con quattro libre di zucchero disciolto in tre di acqua, e dopo giorni si filtrerà.

Amistà di Levante.

Dopo un giorno che sono state infusione in otto libre di spirito, e quattro di acqua, anisi e semi di finocchi mezza libra, angelica altra mezza, altra di calomo aromatico, cobebbe once tre, coriandri due once, finocchio fresco una libra, ed una noce moscata rapata, se ne caricherà il lambicco, e si faranno distillare di spirito libre cinque, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto con libre tre di acqua, e dopo si filtrerà per carta.

Ippograsso.

Con once sei di spirito, e libre tre di generoso vino bianco si mettano infusione once due di cannella, pepe oncia una, altra di zenzero, di garofani altra, grano paradiso once due, ambra grana tre, dramme tre di mace, altre di belzoino, mezza noce moscata, e libra una di zucchero; e dopo un giorno si filtrerà per carta.

Rattafè senza Frutti.

Un'oncia di cannella, grani cinque di fior di noce moscata, uno di pitartola, dieci di cuciniglia, e quattro garofani, tutto grossamente pesto si metterà infusione in libre quattro di spirito, e dopo quattro giorni, togliendo gli aromi, si condirà con libre quattro di giulebbe, e poi si filtrerà.

Scumba all'Inglese.

Con tre libre di spirito in una boccia ben chiusa si mettano per poco a bollire a bagno maria, dieci garofani, mezza noce moscata rapata, mezz'oncia di cannella pesta, zafferano una quarta, e la rapatura di un'arancio di portogallo. Freddato, dopo si passerà per tela, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto in due di acqua, e dopo un giorno si filtrerà.

Acqua di Mandorle Amare.

Una libra di mandorle amare trite con oncia una di anisi, si mettano in lambicco con libre otto di spirito, e quattro di acqua, e dopo un giorno si metterà a fuoco distillandone cinque di

spi-

ſpirito, che ſi condirà con libre quattro di zuccotto diſciolto in tre di acqua, e dopo un giorno ſi filtrerà.

Roſolì detto Populò.

Si uniſcano due libre di vino bianco con due di ſpirito, ed altre due di giulebbe, e ci ſi metta mezza libra di mandorle amare groſſamente rotte con un manipolo di fiori di aranci toltone il giallo, e dopo un giorno ſi filtrerà.

Acqua di Francipane.

In due libre di giulebbe, ſi metta infuſione mezza libra di gelſomini; e dopo due ore aggiunganſi libre due di ſpirito, con una quarta d' ambra in polvere. Si farà ſtare così per un giorno, e poi ſi filtrerà.

Rattafè di Celſe Roſse.

Si disfacciano con libre quattro di acqua, libre dodici di celſi, ed in un vaſe chiuſo ſi mettano con altre libre cinque di ſpirito facendole fermentare per un giorno. Dopo ſi paſſerà tutto il ſucco, e ſi metterà in una boccia di vetro con libre quattro di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, e mezz' oncia di vainiglia peſta. Si laſcerà al ſole per un meſe, e poi ſi filtrerà per panno di lana.

Roſolì alla Turca.

Si meſcolano due libre di vino roſſo con una di ſpirito, altra di zucchero, mezz' oncia d' ambra, ed una mezza noce moſcata, e dopo ſei giorni ſi filtrerà.

Spirito di Rubbino.

Con libre cinque di ſpirito ſi mettano a fermentare, tra le ceneri calde, once due di cannella, ambra una quarta, garofani ſei, cuciniglia mezz' oncia, ed altra di ſandalo roſſo e cedrino, e mezza noce moſcata rapata; e quando lo ſpirito ſarà ben colorito, ſi paſſerà per panno, e ſi condirà con libre quattro di zucchero ſciolto in libre tre di acqua, che ſi farà ripoſare per un giorno, e poi ſi filtrerà.

Rattafè Reale.

In due libre di acqua ſi metta una libra di nocciuoli d' albicocche puliti, e tritati, e dopo quattro giorni ſi paſſerà l' acqua con la quale ſi disfarranno quattro libre di celſi bianchi, e ſi metterà tutto il ſucco in una boccia con quattro libre di ſpirito, altre di zucchero, oncia una di cannella, mezza di coriandri, ed una quarta d' ambra. Si laſcerà al ſole per quindeci giorni, e poi per panno ſi filtrerà.

Acqua di Perfetto Amore.

Si mettano infuſione in quattro libre di ſpirito la corteccia di un portogallo, quella di un cedrato, di un limone, un' oncia di cannella, e ſei garofani. Tutto in una boccia ſi laſcerà per ore, e poi ſi paſſerà per panno, e ſi condirà con libre tre di

di zucchero disciolto con due di acqua, e mezz' oncia di cuciniglia pestà; E dopo sei giorni si filtrerà.

Crema di Caffè.

Con due libre di acqua bollente si mettano a fermentare, tra le ceneri calde, once sei di caffè abbrustolito e macinato, e dopo due ore si passerà l' acqua, e si mescolerà con libre due di spirito, e due di zucchero; e quando avrà depurato si filtrerà per panno.

Oglio di Rose.

Due libre di foglie di rose fresche, la corteccia di un cedrato, mezza noce moscata rapata, ed una quarta di zafferano si mettano infusione in libre quattro di spirito; e dopo sei giorni al sole, si passerà lo spirito in altro vase, e si condirà con libre quattro di giulebbe, che depurato si filtrerà.

Crema di Viole.

In libre quattro di giulebbe, e quattro di spirito, si mettano a fermentare, in luogo freddo, libre tre di fiori di viole; e dopo otto giorni si passerà primo per tela, soppressando bene i fiori, e poi per panno di lana si filtrerà.

Altra Rattafe di Ginepri.

Una libra di ginepri, lavata con vino bianco, mezz' oncia di cannella in stecchi, un quarto di noce moscata rapata, ed un grano di pepe lungo pesto, si metteranno infusione per otto giorni in due libre di spirito, e dopo si passerà e si condirà con due libre di zucchero disciolto con due di vino bianco; e depurato che sarà si filtrerà per panno.

Crema di Amenta.

Un manipolo di foglie di amenta con mezzo di spinaci si schiacciano, e si mettano in due libre di spirito; e dopo l' infusione di due giorni si passerà, soppressando le foglie. Si condirà con libre due di giulebbe, col quale incorporato bene lo spirito, si filtretà.

Crema d' Anisi.

Si pestano due once d' anisi con una di cannella uniti ad una corteccia di cedrato rapata; si mettano infusione in due libre di spirito, e dopo un giorno si passerà, e si condirà con libre due di giulebbe. Si lascerà deporre, e poi si filtrerà.

Tintura d' Alkermis.

Dentro d' una boccia di vetro, su le ceneri calde, si mettano a fermentare con due libre di spirito dramme quattro di legno aloe rapato, una di cuciniglia pesta, di cannella pesta mezz' oncia, e due garofani intieri; e dopo dieci ore si passerà lo spirito, e si condirà con oncia una di acqua di cannella, e libra una e mezza di zucchero sciolto in libra una di acqua. E ciò fatto si filtrerà.

Acqua Stomatica.

In un piccolo lambicco si mettano dodici libre di spirito di vino, con due di acqua, ed once due di cannella grossamente pesta, con due di garofani, due noci moscate, quattro d'anisi, una cimetta di assenzio, altra di spigo nardo, ed un manipolo di amenta, facendone con arte la distillazione. Lo spirito già estratto, si colorirà con mezz' oncia di semenza di cuciniglia, e mezza di alume, tutto polverato; dopo si condirà con circa libre dodici di giulebbe; e quando sarà ben depurato si filtrerà per carta.

Colla stessa manovra, e secondo le diverse denominazioni si posson fare e con droghe, e con fiori, e con erbe, e con frutti altri rosolì o sieno acquavite.

TRAT-

TRATTATO VII.

DELLE ACQUE DI ODORE, ACETI, E PROFUMI.

CAPITOLO I.

Delle Acque.

L' Acque di odore servono per sollievo de' rilasciati corpi, e per specifico da mantenere nel bel sesso la venustà, e la soavità. Anche l' aceti per preservare e per gustare; ed i profumi come mezzi per rarefare l' aere corrotta e puzzolente.

Acqua d' Angelo.

In una carafa di vetro si mettano dieci libre d' acqua con una di belzoino schiacciato, mezza di storace, once due di cannella, mezza di garofani, due limoni tagliati, e quattro pezzi di calamo; e tutto grossamente pesto, si metta a bollire o su l' arena, o pur a bagno maria; e quando l' acqua sarà ridotta alla metà, allora si leverà dal fuoco, si filtrerà, e si conserverà o per odore, o pur per lavanda.

Acqua di Belzoino.

Con due libre di spirito di vino, si mettano infusione due once di belzoino, mezz' oncia di mirra eletta, mezza di balsamo del Perù bianco, una quarta di storace, e mezza noce moscata, tutto schiacciato si metta in una boccia al sole per venti giorni, e dopo si filtrerà.

Acqua alla Turca.

Con dieci libre d' acqua si mettano due di fior d' aranci, due di rose, mezza di belzoino, altra di storace, un' oncia di can-

cannella, ed un poco di muſchio; e tutto chiuſo in una boccia ſi farà bollire a bagno marià, ſintanto che ſiaſi ridotta alla metà; e così poi ſi filtrerà.

Acqua della Regina di Monpelier.

Con libre quindici di ſpirito di vino, non sflemmato, ſi mettano infuſione, in un vaſe ben chiuſo, libre due di fiori e foglie di ramarino, una di ſalvia, once quattro di ſale ammoniaco, ed una di canfora; e dopo venti giorni ſe ne caricherà il lambicco, che diſtillando, e ripaſſando ſe n' eſtrarrà di perfetto ſpirito libre otto.

Acqua della Regina d' Ungheria.

Si mettano in una boccia di vetro quattro libre di perfetto ſpirito, con una di fiori e foglie di ramarino, mezza di timo, altra mezza di majorana e ſalvia, ed una corteccia di limone. Turata la boccia, ſi laſcerà al ſole per un meſe; dopo del quale ſi paſſerà lo ſpirito in altra boccia con un oncia di cuciniglia peſta, ed altra di ſandalo roſſo; e quando avrà preſo colore ſi filtrerà.

Acqua di Garofani.

In un piccolo lambicco di vetro ſi mettano quattro libre d' acqua, due di ſpirito, ed una di garofani freſchi ed in aromi, e ſi facciano diſtillare con arena ſintanto che ſi può, o pure ſenza diſtillare far tutto bollire, e poi filtrare.

Acqua di Meliſsa.

In un vaſe con diciotto libre di ſpirito, non sflemmato, ſi mettano a fermentare ſei libre d' erba meliſſa, tre di cortecce di cedro, e due di portogalli, once due di cannella, ed una noce moſcata, tutto ammortito all' ombra e groſſamente peſto; e dopo dieci giorni ſe ne caricherà il lambicco, diſtillandone di perfetto ſpirito, o ſia acqua di meliſſa, libre dieci.

Acqua alla Reale.

Si mettano a bollire, in una boccia tra le ceneri calde, due libre d' acqua con mezz' oncia di ſtorace e belzoino, mezza di legno aloe e di ſandali cedrini, e mezza di cannella e garofani, e quando avrà un pezzo bollito si caverà, e ci si aggiungeranno due grani di zibetto, e due di muſchio, laſciandola al ſole per ſei giorni, e poi filtrarla.

Acqua di Fiori d' Aranci.

Ammortiti che ſaranno, all' ombra, i fiori di aranci nella quantità di libre dieci, si metteranno in un lambicco con venti libre d' acqua, e dopo un giorno si metterà a diſtillare, per eſtrarne d' acqua odoroſa perfetta, libre dieci.

Acqua di Roſe.

Dieci libre di foglie di roſe ammortite all' ombra, si mettano infusione in venti libre d' acqua, e dopo un giorno ſe ne caricherà il lambicco, e di odoroſa acqua, ſe ne diſtilleranno libre dieci.

Con

Acqua all' Inglese.

Con cinquanta libre d'acqua si mettano a fermentare le cortecce di cinque aranci di portogallo, di cinque limoni, di quattro cedri, e di quattro cedrati, una libra d' erba cimino, altra di cannella, mezza di garofani, e dieci foglie di limoni; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, per distillarne dodici libre d'acqua, che sarà assai odorosa.

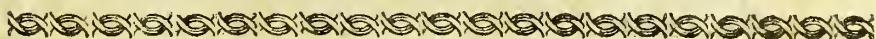
Acqua all' Oritana.

Poste in una boccia di vetro due libre d'acqua di rose, e due di fior d' aranci, si metterà al sole con mezz' oncia di belzoino, una quarta di storace, e due dramme di legno aloe tutto pesto, e legato in un panno lino. E dopo un mese si filtrerà, e si conserverà.

Acqua di Sambuco.

Cinque libre di fiori di sambuco, netti dalli gambi e foglie, e fatti ammortire all' ombra, si metteranno infusione in dodici libre d' acqua, e dopo un giorno se ne farà la distillazione di sole cinque libre d' acqua odorosa.

Acqua di Fragole.

Dieci libre di fragole disfatte con venti d' acqua, si mettano a distillare con due piccioni, un grosso pane bagnato nel vino bianco, due libre di mandorle amare schiacciate, due cortecce di cedrate, ed un' oncia di cannella; e dopo dieci libre d' acqua distillata, si finirà la distillazione.

CAPITOLO II.

Degli Aceti.

GLi Aceti sono necessarj nella credenza, non solo per condir salze fredde, insalatine, composte di frutta, lavar salumi, e cuocer salami; ma ancora per rendere odorose e spiritose l' acque di lavanda.

Aceto di Targone.

Dentro un fiasco con dodici libre di aceto bianco, ci si metta una libra di foglie di targone, legate, e sospese che non vadino a fondo, un' oncia di cannella, mezza di garofani, una corteccia di limone, due foglie d' alloro, ed uno spiccio d' aglio; e dopo un mese che sarà stato al sole, si filtrerà per servirsene.

Aceto di Cannella.

Con sei libre di bianco aceto, posto in un fiasco, si mettano

due once di cannella groſſamente peſta, ed una quarta di coriandri ſchiacciati; e turato bene il fiaſco si metterà per dieci giorni ſotto il letame. Dopo si caverà, e si paſſerà l' aceto in altro fiaſco, mettendoci altra oncia di cannella, che si laſcerà per quindeci giorni al ſole, e poi si filtrerà.

Aceto di Amenta.

Si metta al ſole, per quindeci giorni, un fiaſco di libre dieci d' aceto, con libre due di foglie di amenta, con alcune foglie di basilico e timo, e dopo si filtrerà.

Aceto di Garofani.

Due once di garofani peſti groſſamente, si metteranno in un fiaſco con ſei libre di aceto, e si laſcerà in luogo caldo per un meſe, e poi si filtrerà.

Aceto di Roſe.

Due libre di foglie di roſe si mettano per quattro giorni in un fiaſco con dieci libre di aceto, e dopo si paſſa l' aceto in altro fiaſco, togliendo le foglie, e si mettano altrettante foglie freſche, e così replicando per tre volte; ma nell' ultima si laſcerà per dieci giorni al ſole, e poi si filtrerà.

Aceto di Sambuco.

Si ſtringono in un panno lino due libre di fiori di ſambuco, e si mettono infusione in libre quindeci di aceto ſoſpesi dal fondo, facendoli ſtare per tre giorni.. Dopo si cambiano i fiori e panno, e si mettono degli altri freſchi; e così poi si filtrerà dopo tre giorni.

Aceto di fior d'Aranci.

Per dieci giorni al ſole si laſceranno infusione, in dieci libre di aceto, tre libre di fiori d' aranci, due foglie tenere, ed una corteccia di limone, e poi si filtrerà.

Aceto d' Aniſi, e Coriandri.

Quattr' once d' aniſi e coriandri, con una di cannella peſti groſſamente, ſi metteranno in libre dieci di aceto; e dopo dieci giorni al ſole, ſi filtrerà.

Aceto di Cedrato.

Si rapano le cortecce di due cedrati, e tal rapatura ſi mette con due foglie degl'iſteſſi in un fiaſco con ſei libre d' aceto, e dopo venti giorni, ſi filtrerà.

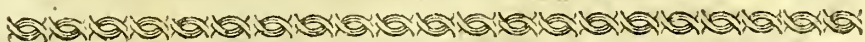
Aceto di Ramarino.

Raccolte due libre di fiori di ramarino ſi mettano in un fiaſco con libre dieci di aceto, e ſi laſci nel letame per dieci giorni. Dopo ſi paſſerà l'aceto in altro fiaſco, ove ſi metteranno altri nuovi fiori, e per quindici giorni ſi laſcerà al ſole, e poi ſi filtrerà.

Aceto d'erbe Aromatiche.

Si prende un manipolo di majorana, altro di amenta, altro di baſilico, di targone altro, ed altro di origano e timo, con la rapatura di due cortecce di limone, di due portogalli, e per un meſe ſi laſceranno fermentare al ſole in venti libre di aceto, e poi si filtrerà.

Per

Per far subito l' aceto non ci è cosa migliore che la midolla dell' edera posta nel vino, che diverrà aceto.

CAPITOLO III.

De' Profumi.

SI metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con un' oncia d' ambra pesta, ed una quarta di muschio tagliato ben fino; e poi ben chiusa si metta al sole tra l' arena di mare per quindeci giorni, avvertendo di scuoterla spesso, acciò il tutto si sciolga, e non si attacchi al fondo. E quando si ha da servire si sbruzzerà sul fuoco. *Profumo d' Ambra.*

In un pignattino con acqua rosa si metta una quarta di storace, due ottave di belzoino, una quarta di legno aloe, altra di cannella, dieci garofani, varie foglie di rose, ed una corteccia di cedro; tutto schiacciato, si metterà a bollire tra le braci nella stanza ove si vuole, coprendo il pignattino con carta traforata per far tramandare l' odore. *Profumo Odoroso.*

Pesta mezz' oncia di cannella con altra di garofani, oncia una di fior d' aranci secchi, ed una noce moscata, e passato tutto per setaccio s' impasterà con un poco di gomma dragante, ammollita prima nell' acqua di fiori; e quando sarà tutto impastato e pesto, se ne formeranno tanti grani, da farli seccare, e buttarli poi su 'l fuoco quando occorrerà. *Profumo in Pastiglie.*

Una libra d' acqua di fior di aranci, si metta in un pignattino con mezza di belzoino schiacciato, once quattro di storace, un pezzo di calamo, e due limoni tagliati, e si farà bollire nella stanza con carta traforata. *Altro Profumo Odoroso.*

Mezz' oncia di cannella, una di garofani, e libra mezza di fior di spigo, tutte peste, si metteranno a bollire in un pignatino con acqua di rose, coverto con carta traforata, *Altro Profumo.*

Un' oncia di storace con altra di belzoino, ed una quarta di muschio, si pestano assieme, e s' impastano con spirito di cedro, ed un poco di giulebbe denso, formandone tanti grani, *Altro Profumo in Pastiglie.*

qua-

quali si seccheranno all' ombra, e si serviranno sopr' al fuoco.

Altro Profumo.

Con acqua di fiori d' aranci si mettano a bollire foglie di gigli, cannella, nocemoscata, majorana, e timo, e si farà, bollendo un odore piacevole.

Profumo semplice.

Un pezzo di gomma d' olivo si strupiccia, o pur si mette sopra un ferro ben riscaldato, che sarà cosa piacevole. Si può ancor la gomma sudetta pestare, ed impastare con gomma dragante, e formarne tanti grani, li quali secchi si buttano su 'l fuoco.

TRAT-

TRATTATO VIII.

IDEA DI DISPORRE DODICI DESERTS, E VARIARLI PER TUTTI I MESI DELL' ANNO.

IN questo ultimo trattato si è pensato dare un' idea, come ornare dodici Deserts, e variarli secondo le azioni, prodotti de' mesi, e segni loro astronomici; con la libertà però alle persone, di mutarli secondo il proprio piacere, e secondo il sito, numero de' commensali, e circostanze.

Deser non è altro che l' ultimo servizio della tavola più galante, più vago, e di piú allegro trattenimento a commensali, destinato per le libazioni, cantici, e canzoni.

Tutti li Deserts, che si descriveranno, saran guarniti di fiorami, di frutta, e d' erbe secondo la loro stagione; ma è in arbitrio pur anche di guarnirli, e montarli con de' lavori di pastigliace semplici, o dorati, o pur colorati.

D' intorno al Deser disegnato da noi, inciso, ed in questo libro apposto, si vede un numero di tondini e vasellami di porcellana, e di cristallo, pieni e guarniti di biscotti, di composte, di tiraggi, di confettura, di geli, e di altre specie di dolci, come pure di frutti freschi, e latticinj, i quali si possono cambiare a disposizione e talento di chi regola la tavola.

PER

PER IL MESE DI MAGGIO.

LA principale Statua che orna il Deser di questo mese, è della bella Primavera, vestita con manto fiorato, e sita sopra un monte erboso tra colonne fasciate di fiori, e in atto d'accoppiar due putti, dinotante il segno solare del mese; e da un altro putto si vede, che la ghirlanda di rose. Vi è anche la fama, che la fiancheggia con la tromba in mano.

Alla dritta, lungo il Deser, si vede la vaga gentil Partenope coricata sopra uno scoglio mezza a bianco velo vestita, con Sirena a fianco, che la lira sostiene, e da due gentili Eroici Cavalieri accolta, corteggiata, e regalata di fiori.

Alla sinistra è il vecchio antico Sebeto, che con pala, e sua vasca sopra d'un sasso giace. Ha al suo fianco un putto alato con conchiglia marina in mano; e ritte si osservano due leggiadre amabili Ninfe, che lo careggiano.

Il piano del Deser, è bellamente disegnato, e riquadrato di prataria fiorita; ed il suo esterior giro si mira cinto di festoni di rose, tramezzato da piramidi, e pilastretti; sopra quali, vasi di fiori e putti, che con essi graziosamente scherzano, e festeggiano.

Ecco, in riva del Sebeto,
La gentil nostra Sirena,
De' be' Fior, con volto lieto,
La Stagione, a noi rimena.
Ninfe, e Putti, ah! dall' inquieto
Cuor, togliete ogn' aspra pena;
E con rose, a schiera, a schiera
Fate onore a Primavera.

PER

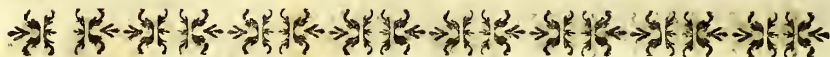
PER IL MESE DI GIUGNO.

DI questo mese la principale Statua sia di Cerere situata sopra fasci di grano, mezza coverta da un manto bigio, che abbia in una mano la falce, e nell' altra un manipolo di spighe, ed a suoi piedi il granchio, segno del mese; e venga anche da più Putti ombreggiata con spighe di grano.

Alla dritta del Deser si situerà sopra un piedestallo la Statua d' Amore, con arco, e saetta alla mano, che prema con piedi armi, scettri, e corone.

E dall' altra parte, su d' un piedestallo consimile, Imeneo con una facella in mano accesa, premendo anch' esso varj trofei.

Tutto il piano del Deser sia guarnito di varj fiori, ed il suo giro di spighe di grano, tra quali Mietitori con falce in atto di mieterle, e Contadine, che quelle raccolgono.

Di Saturno la gran figlia
Con la falce, e spighe in mano,
L' uso antico ormai ripiglia
Di segar ne' campi il grano.
A tal uopo ognun s' appiglia,
Sia su 'l Monte, o giù nel Piano;
E d' Amore, e d' Imeneo
Si decanta il bel trofeo.

PER IL MESE DI LUGLIO.

SOpra d' un gran saſſo in mezzo al Deſer sarà ſituata la Statua di queſto meſe, ch' è d' una vaga Donzella mezza coverta con veſte pagliarina in atto di careggiare un Leone con una mano, e con l' altra prendendo un giacinto, che le porge un Putto alato, che a fianco le ſtarà.

A tutte due le parti eſtreme del Deſer vi ſi faranno due fontane guarnite di mirto, e cedri, (ſiccome ſi farà il piano ancora,) in una Orfeo con la ſua lira ſoſtenuta da un Satiro; ed in altra Diana con Atteneo convertito in Cervo.

Circondato ſarà tutto il giro di ſpagliere di agrumi con Ortolani, che li raccolgono, ombreggiati queſti da cappelletti di paglia, guarniti di garofani.

Quì fra Mirti, e verdi Calli
Ninfa ardente, i piè diſperſe:
Giace Orfeo, tra roſſi, e gialli
Fiori varj, erbe diverſe;
E Diana, in queſte valli
Di freſch' acque, il viſo aſperſe.
Gli Ortolan, ſpediti, e ſnelli
Spiccan cedri, e agrumi belli.

PER

PER IL MESE DI AGOSTO.

COn veſte fiammata ſarà veſtita una Vergine, ch'è la principale Statua di queſto meſe, ſita, e sdrajata ſopra un ſofà, ſotto padiglione di gelſomini ſoſtenuto da Tritoni, ed un Putto con ventaglio, che la ventola. Sotto del ſofà ſiavi pure una cagna, che i cagnolini allatta.

Giunone ſopra un carro tirato da due Pavoni, ſia una delle Statue fiancali del Deſer; e l'altra di Venere e Cupido ſopra altro carro tirato da due colombe.

Il giro poi ſi farà d' una palauſtrata intrecciata di Gelſomini in mezzo a quali Puttini ignudi, che tra quelli ſcherzano, e buttano al parter i fiori.

Sott'ombrel di Gelſomini
Vergin gaja, al Sol ſi aſconde
Con Cupido, e gli Amorini
Vener ſcende, e amore infonde.
Tiran carro i pavoncini
A Giunon, che ſcende altronde.
Putti, e Ninfe, a tanti ardori
Scherzan lieti, in mezzo a' fiori.

PER IL MESE DI SETTEMBRE.

SI situerà in mezzo al Deser di questo mese Bacco coronato di pampani di viti e a cavallo d' un asino, col segno di libra in mano, e circondato da baccanti intrecciati di viti.

Alla dritta del Deser siavi Pallade armata d' asta con elmo in testa, circondata da due cacciatori; ed a sinistra Atlante con la machina del mondo sopra le spalle, e due Ninfe, che l' ammirano.

Sarà cinto il Deser da una bassa pergolata, con Vendemiatori in atto di raccoglier l' uva; ed il suo piano sarà riquadrato da pampani.

Donne belle, e fidi Amanti
Questo mese, allegro sia.
Sù le spalle degli Atlanti,
Par, che fermo il mondo stia:
Fino a Palla, le baccanti
Dan diletto, ed allegria.
Sicchè, dite in tutte l' ore:
Viva bacco, e viva amore.

PER

PER IL MESE DI OTTOBRE.

LA Statua rappresentante questo mese sopra al Deser sarà Pomona, vestita con manto lavorato con ogni sorta di frutta, giacente sopra varj tronchi d'alberi, con un Contadino a fianco, che la ghirlanda di mela granate, ed a piedi il segno di scorpione.

Siavi da una parte del Deser Armida in un giardino, che in aspetto dolente si sgarmigli i capelli, e due Donzelle che la consolano; e dall'altra parte Rinaldo in bosco, in atto di partire con suoi compagni.

L'ornamento d'intorno sarà di alberetti di tutte frutta, che da Giardinieri si raccolgano per donarli a Pomona.

L'abbondanza di be' frutti,
Tien Pomona al suo giardino.
Ma che prò? Di Armida, asciutti
Non fa gli occhi, il rio destino.
Di Rinaldo, a tal gli a indutti
Il bel cor, ma adamantino.
Ah! Sentitemi, sentite
Belle Ninfe: Amor fuggite.

PER

PER IL MESE DI NOVEMBRE.

SArà la Statua di queſto meſe di una Vecchia veſtita con manto a color di fronde ſecche, che ſtia a ſedere in mezzo al Deſer ſopra un saſſo, appoggiato ad un albero d' olivo, con caneſtro alle mani pieno di radiche commeſtibili, ed a piedi il ſegno di ſaggittario.

Un ballo di Satiri ſi fingerà alla teſta del Deſer; ed all' altra Ninfe, che ancor ballano.

Il giro, e piano di detto, ſarà di rami di olivo, tra quali paſtori che guardano l' armento, e ſonano la piva, mentre i Satiri, e le Ninfe ballano.

Vecchia grinza, in giallo ammanto,
Freddo ſaſſo, accoglie, e sface.
Dal ſuo viſo, il brio, e 'l vanto
Fe cadere il tempo edace:
De' Paſtor tra' il ballo intanto
Torna ancor l' antica pace,
Che fregiati al Crin di Oliva
Fan ſuonar la dolce Piva.

PER

PER IL MESE DI DECEMBRE.

DUe Giovani abbracciati, che rappresentano la pace, sia il principal gruppo di questo Deser, situati sopra un rotto antico marmo, a piè del quale siavi un Vecchio tremante rappresentante l' Inverno; e tutto sotto padiglioni di fiori eterni.

I gruppi laterali del Deser saranno uno di Ulisse, con suoi soldati dentro la nave, ligato all' albero dell' istessa; e l'altro di Nettuno in un carro, tirato da delfini.

Intrecciato sarà il suo giro di fiori eterni, e foglie di canne, vicino a quali Sirene, che guardano Nettuno, ed ammirano Ulisse.

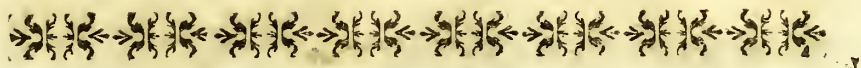
Belle Ninfe, che ripiene
Di stupore, ormai vi state:
Questo Ulisse, che quì il tiene
Così stretto, in crudeltate?
A che mai, Nettun se 'n viene
Dalle salse onde, e gelate?
Ah! di amor l' ardente fuoco
Pruova ognuno, in ogni Luoco.

PER

PER IL MESE DI GENNARO.

PEr il mese di Gennaro, sarà la prima Statua d'un uomo cacciatore, che stia in mezzo al Deser sopra un cavallo, con lancia in mano in atto di ferire un cignale fermo da un cane; ed a canto ci stia un secco albero, da dove pende il segno d'acquario.

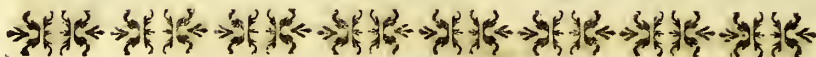
Tutto il Deser dovrà figurare un boschetto, nel quale varj animali quadrupedi, con Cacciatori, e cacciatrici in atto di inseguirli, ed ammazzarli; come pure varj utensilj da caccia buttati quà, e là.

Alla caccia, o giovanetti
A ferir Cignali, e Fiere,
Che sicure ne' boschetti
Vanno a turma, a schiere, a schiere.
Ma, l'ardor de' vostri petti,
Cerchi altr'armi, altre bandiere.
Sì, sian volti i Dardi, e l'Ire
Bella preda, ad inseguire.

PER IL MESE DI FEBRARO.

SOtto un cortinaggio di bianchi veli, e sopra morbide piume siavi a dormire Venere. Amore a fianco ritto con arco teso alle mani; e con due pesci in una conca sotto i piedi, che sarà il gruppo da stare in mezzo al Deser di questo mese col suo segno astronomico.

La Statua della Libertà, e quella dell'Abbondanza, saranno quelle che abelliranno le testate di detto Deser, ornati tutte due con loro caratteristici geroglifici.

Guarnito di bianchi veli sia il suo giro; ed il piano di ghiacciuoli, tra quali Donzelle, e Giovani vagamente in varie foggie mascherati.

Vener dorme; e veglia Amore
Con in man, l'Arco, e gli Strali;
Non per farvi, o Donne, al Core
Onta, o piaghe aspre, e mortali;
Ma, con modo assai migliore,
Per sanare i vostri mali.
Mentre ognun danzando và,
Goda Amore, e Libertà.

PER IL MESE DI MARZO.

MArte farà la Statua di questo mese, che con elmo in testa ornato di giacinti, e con asta in una mano, e nell' altra la nuda spada, si vedrà sopra un baloardo, da dove pende l' Ariete, ed armature militari, e trofei. Tutto in mezzo al Deser.

In un gruppo laterale del Deser sianvi le tre Grazie, che sostengono una corona sopra un Giglio d' oro. E nell' altro di tre Amorini, che reggono altra corona sopra d' un' Aquila Imperiale.

Di Soldati in varj atteggiamenti sia pieno il Deser, ed il suo giro guarnito di giacinti.

Al fedel Guerriero Marte
Sacro è Marzo, in verde alloro.
Quante grazie, a noi comparte
Regio Serto, e Giglio d' oro?
Qual virtù dall' altra parte,
La grand' Aquila, che onoro?
Viva il Rè, con la Regina
Ferdinando, e Carolina.

PER

PER IL MESE DI APRILE.

IN queſt' ultimo vago Deſer ſi rappreſenterà in trionfo la Giuſtizia, e la Pace; la Vittoria, ed il regio Valore; in mezzo a quali la ſpiritoſa Margherita, che l' orna tutti quattro chi di bilancia, di un ramo d' olivo, di corona di alloro, e chi di ſcudo, ed aſta.

Alli quattro angoli del Deſer ſi figureranno le quattro parti del mondo. Europa ſopra un toro con capelli ſciolti inanellati con filamenti d' oro; ed abbia nel grembo un Regno, due differenti corone in una mano, e nell' altra ſpada, e varie collane.

L' aſia ſopra un cocodrillo, veſtita di varj colori con turbante azzurro in teſta.

L' africa, che ſiede ſopra un leone, mezza veſtita con ſmaniglie alle braccia, e monile al collo, ed in teſta una torretta co' naſtri, corone, ſcettri, e gioje.

E l' America che ſtà ſopra l' elefante tutta guarnita di monili d' oro, di gemme, coralli, perle, e bendata da un bianco velo ricamato d' oro.

Laterali al gruppo trionfale vi ſiano due fontane, guarnite di mirto; ſiccome ſarà anche guarnito l' eſterior giro di tutto il Deſer, ove ſianvi pure Puttini con gabiole d' uccelli in mano.

Spiritoſa Margherita
Fa corona, al vago Aprile.
V' è su 'l Toro, Europa ardita;
L' Aſia, in fier viſo, e virile:
Su 'l Leon, l' Africa a gita;
Quindi, in ricco aureo Monile
Siegue il regno dell' Aurora,
E fan tutte, onore a Flora.

K 2 CAN-

CANTATA

DI fiori il capo adorna
Già riede Primavera,
Tutta fastosa, e altera,
E già tra noi soggiorna
Col chiaro suo splendor.
E l' alma sua venuta
Ogni mortal ristora
Rinnovasi, e s' infiora
Lieta la terra, e muta
L' orrido suo squallor.
Ella rinnova l' anno
Vecchio pe 'l crudo inverno,
E quell' orrore esterno,
Quell' aspro, e duro danno
Toglie col suo fulgor.
Allo spuntar de' fiori
Ridono in serra i Prati,
Ridono i seminati;
E pien di grati odori
L' aer, consola il cor.
L' ignota Rondinella
Il bel tempo rimena,
E Progne, e Filomena
Con dolce unione, e bella
Temprano il rio dolor.
Guizzan lieti nel fiume
I pesci, e nelle Sponde
Chiaman placide l' onde
Dalle morbide piume
A' nuoto il pescator.
Ogni animal nel prato
E scherza, e si trastulla.
Gode in fiorita culla
Quell' aer temperato
Dal Ciel grato favor.

Già

Già ſua pigrizia ſgombra
In terra ogni mortale,
E mette anche in noncale
Ogni timore, ogn' ombra
Del paſſato rigor.

Così tutto faſtoſo
Come gli aggrada, e piace
Con quiete, e con pace,
Con cuor lieto, e giojoſo
Ripiglia il ſuo lavor.

Se tanto ben ci apporta
La nuova alma ſtagione,
Che pure alfin depone
Sua vita: e breve, e corta
Perde il natio decor.

Si, ch' è ben giuſto, e degno
Gioir ne' dì felici:
Goder fra veri amici,
Di fè, di amore il pegno
Come nel ſecol d' or.

Deh vaghe Ninfe elette,
Che quì d' intorno intorno
In sì bel lieto giorno
Leggiadre, amoroſette,
Tanto ci fate onor.

Deh tutti inſieme uniti
Con voce armonioſa,
Or lieta, ed or pietoſa,
Li compiacenti inviti
Di chi dimoſtra amor.

Con replicati evviva
Diamone a lui la gloria;
E la grata memoria,
Al merto ſuo ſi aſcriva,
E n' abbia il Ciel l' onor.

IL FINE.

BRINDESI A' SIGNORI COMMENZALI

IL liguor, ch' è qui racchiuſo
Dolce brilla, e pien di grazia,
E col ſolo odor mi ſazia.
Giuſtamente un sì bel vino
Lo deſtino
Puro, e ſchietto
Pe 'l mio petto.
E mentre il mio pulmon tutto ſi abbevera
In così dolce, e nobile lavacro
A voi, cari Signor, tutto il conſacro.

AL RE

IO trattanto torno a bere;
Ed al nuovo almo riſtoro
Coronar voglio il bicchiere
Con un brindeſi canoro.
A chi in riva al bel Sebeto
Oggi calca il nobil trono.
E voi tutti in lieto ſuono
Feſteggiate
Echeggiate
Viva, viva il Noſtro Re.:
Evoè
Evoè
Viva, viva il Noſtro Re.

ALLA REGINA

DOpo il brindeſi del Re
Per mia fe
Or, che allegro il cuor mi ſta
Voglio bere in ſanità
Dell' Eccelſa mia Regina
A cui lieto il cuor s' inchina.

IN-

INDICE

TRATTATO I.

Del modo come giulebar zucchero, formar Giulebbi varj, e Pozioni calde.

TRATTATO II.

TRATTATO III.

Per fare Dolci in Forno, in Stainato, e Confettura.

TRATTATO IV.

De' Frutti in Compoſta, Giulebati, e Graniti.

TRAT-

TRATTATO V.

Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni.

TRATTATO VI.

Dell' Essenze Spiriti, e Rosolí.

TRATTATO VII.

Delle Acque di Odore, Aceti, e Profumi.

TRATTATO VIII.

Idea di disporre dodici Deserts, e variarli per tutti i Mesi dell' Anno.

TRAT-

DISEGNO DEL DESERT PER IL MESE DI MAGGIO IDEATO DALL' AUTORE, CHE SERVE DI LUME PER ORNARE LI DESERTS DEGL' ALTRI MESI
Genn. Giannini del
Gius. Aloja inc.